

Séisme(s)

ÉDITO Ebranlés



Le 11 mars 2011 restera un moment important dans l'histoire du Japon au même titre que le 1er septembre 1923, date du grand tremblement de terre

de Tokyo. Au-delà des milliers de victimes et de l'ampleur des destructions, ce séisme s'est accompagné d'une crise nucléaire sans précédent. S'il est encore trop tôt pour tirer les enseignements de cet enchaînement tragique de circonstances, on peut néanmoins d'ores et déjà affirmer qu'il y aura un après 11 mars comme il y avait eu un après-guerre au cours duquel l'ensemble du pays s'était rassemblé derrière l'idée qu'il fallait rattraper l'Occident. Cette fois, l'objectif sera sans doute bien différent, mais on peut parier que l'enthousiasme pour l'atteindre sera le même.

LA RÉDACTION

courrier@zoomjapon.info

15 000 000 kw

Conséquence directe du séisme du 11 mars et de l'arrêt de la centrale de Fukushima, la production électrique devrait enregistrer un déficit de 15 millions de kw. Un vrai problème avec l'été qui arrive et l'usage de l'air conditionné.

Couverture : A Higashi-Matsushima par Eric Rechsteiner

UN JOUR AU JAPON

Le 4 février 2011, quartier de Shinjuku à Tokyo



Le quartier de Shinjuku est un des poumons de la capitale japonaise. Sa gare est la plus grande du monde et on peut s'y perdre très facilement. C'est aussi un endroit où l'on trouve des centaines de restaurants et de bars où l'on vient seul ou accompagné pour se remettre d'une journée harassante.

Retrouvez d'autres photos du collectif Sha-dô sur www.shadocollective.com



© Androniki Christodoulou/SHADO COLLECTIVE

CULTURE Mitsukoshi Etoile, c'est fini

Ouvert en 1992, rue de Tilsitt non loin des Champs Elysées, l'Espace des Arts Mitsukoshi Etoile a joué un rôle important dans la diffusion de la culture japonaise en France. Il a accueilli 46 expositions et de nombreux événements notables. Malheureusement, ce magnifique lieu d'exposition ferme ses portes après vingt ans d'existence. C'est bien dommage.

POLITIQUE Pas de cabinet d'union nationale

Les partis de l'opposition ont annoncé une trêve au lendemain du séisme et leur désir de se mobiliser pour participer aux efforts de reconstruction. En revanche, ils ont décliné la proposition du Premier ministre KAN Naoto qui leur a proposé de créer des postes ministériels supplémentaires pour certains de leurs membres. Le rêve de voir une union sacrée s'est ainsi envolé.

JUNKUDO Librairie japonaise Junku

Tous les livres, tous les magazines publiés au Japon mais aussi la plus grande variété de livres en français sur le Japon. Abonnement à distance. Articles de papeterie japonaise, Kamishibai, papier origami, papier japonais...



www.junku.fr

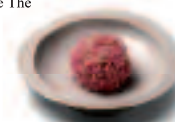
Un site web qui propose à la vente des produits recommandés et sélectionnés parmi 90 000 articles disponibles à la librairie.

Du lundi au samedi de 10h à 19h sans interruption
18 rue des Pyramides 75001 Paris Tél : 01 42 60 89 12

TORAYA

Pâtisserie Japonaise Traditionnelle, Salon de Thé

10 rue Saint-Florentin
75001 Paris
Tel : 01 4260 1300
www.toraya-group.co.jp/paris/



Tô zakura 達桜



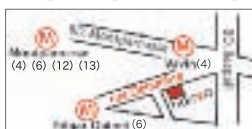
coiffure & esthétique

naoko

Coupe sur cheveux secs.

Des teintures 100% végétales pour prendre soin de vos cheveux et couvrir les cheveux blancs.

19, rue Delambre 75014 Paris TEL : 01 43 27 55 33
www.naoko.fr Du lundi au samedi 9h30-18h30 / Le jeudi jusqu'à 20h



Sushi & Roll

OGOURA

depuis 1975
fermé dim.

20, Rue de la Michodière - 75002 PARIS - Tél: 01 47 42 77 79

MÉDIAS Bientôt en salles : Fukushima mon amour

Le traitement du séisme et de l'accident de la centrale de Fukushima Dai-ichi par les médias français soulève bien des questions.

Voici les premières répliques d'un film qui sortira en 2019 : Elle : "Tu n'as rien vu à Fukushima. Rien." Lui : "J'ai tout vu... Ainsi la centrale, je l'ai vue. J'en suis sûr. La centrale existe à Fukushima. Comment aurais-je pu éviter de la voir ?" Elle : "Tu n'as pas vu de centrale à Fukushima. Tu n'as rien vu à Fukushima..." Lui : "Je n'ai rien inventé." Elle : "Tu as tout inventé." Intitulé *Fukushima mon amour* en hommage à un vieux film réalisé il y a 60 ans par un certain Alain Resnais, le film racontera l'histoire d'un journaliste français arrivé au Japon pour couvrir une catastrophe naturelle, laquelle prendra une autre tournure après une série d'incidents dans la centrale nucléaire de Fukushima, à 250 kilomètres au nord de Tokyo. A peine arrivé sur les lieux du cataclysme, l'homme se repliera vers le sud par crainte des radiations et tentera tous les jours de faire péniblement son travail de journaliste en glanant on ne sait où ses informations. Il rencontrera alors une Japonaise dont il tombera follement amoureux. Il voudra alors la convaincre de fuir l'archipel contaminé par les radiations. Mais en vain. La jeune femme lui rappellera qu'il n'a en définitive rien vu ni compris de la situation qui prévalait dans son pays. Elle déclinera l'offre et finira par le quitter, le laissant à ses fantasmes et ses illusions



Un des envoyés spéciaux de France 2 chargé de couvrir le séisme du 11 mars et ses conséquences.

sur le Japon. Evidemment, il y a peu de chance qu'un tel film soit réalisé. Néanmoins, dans les jours qui ont suivi le terrible séisme de Sendai, les chaînes de télévision française ont dépêché dans l'archipel plusieurs envoyés spéciaux qui, faute de pouvoir ramener des images pleines d'émotion comme on les aime dans les journaux télévisés, ont trouvé dans l'accident de la centrale de Fukushima Dai-ichi matière à susciter l'angoisse et la peur dans des foyers situés à plus de 15 000 kilomètres de là. Plutôt que de s'intéresser à la situation réelle et à la façon dont les Japonais pouvaient réagir, ils ont souvent exprimé leurs propres craintes. Ainsi Alain de Chalvron s'est illustré à plusieurs reprises. Interrogé sur les risques d'un séisme, il lançait : "on espère que

l'architecte qui a construit l'hôtel ne s'est pas emmêlé les pinces dans ses calculs, c'est tout ce qu'on peut faire", expliquant par la même occasion qu'il ne se séparait pas de ses pastilles d'iode en cas d'explosion de la centrale. Pendant plusieurs jours, lui et quelques autres ont entretenu la rumeur, confortant les autorités françaises qui

ont multiplié les déclarations alarmistes fondées sur des informations non vérifiées. Même si la situation à la centrale de Fukushima Dai-ichi n'est pas encore réglée, la façon dont la question a été traitée par les médias français soulève bien des interrogations sur le travail des journalistes qui privilégient de plus en plus l'émotion au détriment des faits. Bref, un jour, on n'aura plus besoin d'aller au cinéma.

GABRIEL BERNARD

Artisanat Japonais
KIMONOYA
11 rue du Pont Louis-Philippe
75004 PARIS
TEL +33 (01) 48 87 30 24
www.kimonoya.fr

SUCRE GLACE
www.sucreglace.fr
mugs, assiettes, bols... serviceclient@sucreglace.fr
en grès venus du Japon. 09-4070-8899 (lun-ven 9h-18h)

家日本
LE VRAI MEUBLE JAPONAIS
— 正統日本筆筒 —
こたつも扱っております！
Meubles fabriqués artisanalement au Japon
Commodes, tables basses, kotatsu
Neuf et antiquités ■
levraimeublejaponais.com
Tél. : 01 83 62 25 47

www.LaBoutiqueJaponaise.fr
La boutique de toutes vos envies cadeaux authentiquement Japonais...

www.Fujiya-online.com
Papiers japonais créatifs et décoratifs

1er étage Restaurant.
du lundi au samedi, le soir 19:30-22:30

WEEKEND JAZZ NIGHT RESTAURANT NAKAGAWA

tous les weekend 20:30-. Entrée libre
Par Maki Nakano(sax.voix) avec musicien invité.
Réservation: 01 47 00 82 30

Accueil de groupes possible.

nakagawa

Cuisine Japonaise
3 rue St. Hubert 75011
tel: 01 47 00 82 30

RDC. Traiteur Spécialités Japonaises
du lundi au samedi 11:00-22:30

NAKAGAWA 3 rue Saint-Hubert Métro Rue St-Maur (line 3)



Séisme(s)

Sur le mur du gymnase qui accueille des réfugiés du tsunami, on vient inscrire des messages pour retrouver des personnes disparues. A Ofunato, préfecture d'Iwate

RÉACTION L'espoir fait vivre...

Quelle que soit l'ampleur des destructions, les Japonais ne baissent pas les bras. Une attitude qui ne manque pas de surprendre.

Ici, les monts, les vallées, les promontoires et la mer sont un décor presque aussi mouvant que la vie des humains ; dans cette nature trépidante, dans cette fantasmagorie meurtrière, on constate mieux la fuite effrénée, vers l'infini, du temps irréparable, tout meurt et tout renaît plus vite. La mort plane plus menaçante qu'en Occident. Le roseau pensant est ici un roseau bien frêle, et qui, s'il pensait trop, s'effrayerait de sa chétivité." C'est en ces termes que le journaliste Ludovic Naudeau parlait de la nature capricieuse au Japon pour évoquer "la bravoure des Japonais" dans son livre intitulé *Le Japon moderne*. Nous étions alors en 1909. Celui qui avait couvert la guerre russo-japonaise de 1904-1905 était, écrivait-il, "tombé sous le charme" des Japonais dont le

courage l'avait impressionné. Il estimait, comme l'historien britannique Henry Thomas Buckle, que le comportement des hommes résulte d'une "collision" entre deux séries de phénomènes : ceux qui se passent en eux, les phénomènes internes, et ceux qui se passent autour d'eux, les phénomènes externes. La violence de certains phénomènes naturels dans l'archipel avait donc pour conséquence de rendre la population japonaise courageuse et capable de se redresser en cas de cataclysme. Si cette capacité à faire face au malheur avait fasciné le reporter français il y a un peu plus d'un siècle, elle continue de marquer l'esprit des journalistes du monde entier, notamment ceux qui ont couvert le séisme du 11 mars 2011. Malgré l'extrême violence de la secousse et du tsunami qui lui a succédé, les Japonais sont restés calmes et résignés, suscitant à la fois l'admiration et l'étonnement. Dans

Tous les moyens sont bons pour s'en sortir

de nombreux journaux, on a beaucoup insisté sur cette force de caractère et sur l'entraide qui s'est aussitôt mise en place. En janvier 1995, l'incurie des pouvoirs publics pour venir en aide aux victimes du séisme de Kôbe avait déclenché un vaste mouvement de solidarité à travers tout le pays. De nombreuses associations avaient été créées et on ne comptait plus

les bénévoles prêts à se mobiliser pour apporter le soutien nécessaire à une population sous le choc. Le mouvement a été tellement puissant que les autorités ont fini par légiférer et mettre en place un cadre légal pour les organisations à but non lucratif (NPO). Le tremblement de terre du 11 mars a aussi engendré un vaste élan de solidarité et de mobilisation dans tout le pays (www.tasukeaijapan.jp). A Tokyo et dans beaucoup d'autres villes, on a organisé des collectes auxquelles les Japonais ont massivement participé, apportant des

produits de première nécessité ou des vêtements souvent accompagnés de petits mots d'encouragement. Le soutien moral dont ont bénéficié les sinistrés leur a sans doute permis de surmonter les difficultés des premiers jours. Cela ne supprime évidemment pas la peine et le chagrin ressentis après une telle catastrophe, mais cela met du baume au cœur et redonne l'envie de retrouver le plus vite possible une vie normale. Aussi étrange que cela puisse paraître pour ceux qui ne sont pas japonais, il y a un terme qui est très vite apparu dans les paroles prononcées à la fois par les victimes et ceux qui n'ont pas eu à souffrir du séisme, il s'agit du mot "espoir" (*kibô*). Est-ce lié au fait que l'espoir fait vivre ? Toujours est-il que de nombreuses personnes voient dans cette situation sans précédent la possibilité pour le pays de rebondir. Il est vrai que le Japon a réussi par le passé à relever la tête et à sortir des difficultés de façon incroyable. Voilà pourquoi, on entend ici et là un discours volontariste qui rappelle celui des années d'après-guerre. *"Tout le pays et toute la population sont concernés. Mais si les gens sont abattus et que l'argent cesse de circuler, le Japon aura du mal à se redresser. L'Etat doit concentrer toutes ses dépenses dans les zones sinistrées et les familles qui en ont les moyens doivent dépenser pour sauver le pays. Dons, sorties au restaurant, achats impulsifs, tout est bon"*, pouvait-on lire récemment en première page de l'*Asahi Shimbun*. Symboliquement, la classe politique a montré dans son ensemble la voie à emprunter. Dans les heures qui ont suivi le séisme, le Premier ministre KAN Naoto et le secrétaire général du gouvernement EDANO Yukio sont apparus en public en portant une sorte de bleu de travail, une manière de dire au pays qu'ils avaient déjà entrepris de reconstruire. TANIGAKI Sadakazu, numéro un du Parti libéral-démocrate, principale formation de l'opposition, a également sorti sa veste bleue, montrant ainsi aux Japonais qu'il entend lui aussi se retoucher les manches. Même s'il a refusé de rejoindre l'équipe gouvernementale comme lui a proposé le Premier ministre, il doit désormais mettre de l'eau dans son vin et assouplir ses positions à l'égard de son rival qu'il étreillait depuis plusieurs semaines avant le séisme. Il votera sans doute le budget sans trop faire de vagues, car son engagement vis-à-vis de la reconstruction sera aussi évalué à l'aune de ses choix politiques. Chacun est donc lié à l'autre et chacun doit soutenir l'autre pour espérer sortir de ce très mauvais pas. Cela prendra bien sûr des années avant que l'effort demandé à la collectivité porte ses fruits. Mais on peut souligner que quinze jours après le passage du tsunami, dans certaines localités dévastées, les premières maisons (certes modestes) reconstruites ont été livrées, que la plupart des routes ont retrouvé un trafic normal et que la principale ligne de chemin de fer sera entièrement rétablie avant le 10 avril. *"Tout meurt et tout renaît plus vite"*, constatait Ludovic Naudeau il y a 102 ans. Quelques décennies plus tard, le poète HASHI Kanseki confirmait : *"On sort le cercueil — un pont se pose dans le paysage"*.

ODAIRA NAMIHEI

INTERVIEW

SATAKE Kenji, l'homme de terrain

Au lendemain du séisme qui a frappé le nord-est du pays, vous avez pu effectuer des observations. Quelles sont vos premières conclusions ?

SATAKE Kenji : Le séisme, qui s'est produit le 11 mars au large de la côte Pacifique du nord de Honshu, est la conséquence d'une rupture de la plaque le long de la fosse du Japon, là où la plaque du Pacifique passe sous le nord de Honshu. Sa magnitude de 9 sur l'échelle de Richter en a fait le séisme le plus important de l'histoire du Japon et le quatrième dans le monde depuis un siècle. Ce tremblement de terre géant a donné lieu à de puissantes secousses et à un énorme tsunami. D'après les observations aériennes et les photographies, l'inondation liée au tsunami a pénétré jusqu'à 5 km des côtes. Les stations GPS indiquent que la côte près de Sendai s'est déplacée de plus de 4 m horizontalement et affaissée d'environ 0,8 m. L'affaissement a permis les inondations côtières, même après le retrait de la vague du tsunami.

Est-ce que le Japon a connu des séismes de cette ampleur ?

S. K. : On peut citer le tremblement



Spécialiste des tremblements de terre, SATAKE Kenji appartient à l'Institut de recherche sur les séismes de l'université de Tokyo. Son expertise lui a valu de participer dans les heures qui ont suivi le séisme et le tsunami du 11 mars à une mission chargée d'étudier la nature de la catastrophe.

de terre de l'an 869 que l'on a baptisé séisme de Jōgan. Il est évoqué dans des chroniques anciennes. Il était écrit que ce séisme géant avait tué des milliers de personnes et le tsunami qui lui avait succédé avait inondé des kilomètres carrés de terre. Des études sur des dépôts ont

prouvé effectivement que le tsunami avait pénétré dans les terres à plusieurs kilomètres de la côte actuelle. On estime la récurrence d'un tel phénomène tous les 450 à 800 ans.

Qu'avez-vous noté en particulier ?

S. K. : A la suite des premières reconnaissances aériennes que j'ai pu faire, je peux dire que les zones d'inondation liées au tsunami du 11 mars sont très similaires à celles du tremblement de terre de Jōgan. Nous travaillons sur la mise en place d'un modèle pour comprendre le tremblement de terre de l'an 869 et nous pensons qu'on peut l'interpréter comme un supercycle sismique qui libère la déformation accumulée dans les zones de subduction. C'est un phénomène typique dans la plupart des zones de subduction qui peut revenir à des intervalles de quelques à plusieurs centaines d'années. Néanmoins, les tremblements de terre géants n'ont lieu que sur des périodes de temps plus longues à l'instar de ceux qui ont eu lieu en Indonésie ou au Chili. Ils appartiennent à ce qu'on appelle le supercycle.

PROPOS RECUEILLIS PAR O. N.

DANS LES KIOSQUES

Une véritable épée de Damoclès

En septembre 2007, le très sérieux magazine de vulgarisation scientifique *Newton* a publié un numéro spécial au titre prémonitoire "Séisme géant de magnitude 9" et au surtitre tout aussi évocateur "Une énergie 1000 fois supérieure au tremblement de terre de Kobe". Dans l'introduction du dossier, on rappelait que le nombre de séismes enregistrés chaque jour dans l'archipel étaient d'environ 300, mais qu'ils étaient en réalité bien plus nombreux, car les sismographes n'étaient pas assez sensibles pour détecter tous les mouvements de la terre. Parmi tous ces tremblements de terre, il y en avait un par siècle qui dépassait tous les autres par sa puissance et ses effets dévastateurs. Le Japon n'était donc pas à l'abri d'un séisme géant de magnitude 9 et devait s'y préparer





afin d'éviter le pire. Le 11 mars 2011, à 14h26, ce que le magazine avait imaginé s'est produit. Une terrible secousse de magnitude 9 suivie d'un tsunami meurtrier a dévasté la

côte nord-est du Japon, semant la mort et la désolation. Cette région ne figurait pas parmi les zones que les auteurs du dossier avaient étudiées. Pour eux, c'est la région du Tōkai, au sud-ouest de Tokyo, et la côte nord-est de Hokkaidō qui étaient les plus exposées à un séisme géant. Cela prouve une nouvelle fois qu'il est très difficile de prévoir les tremblements de terre et leur localisation précise même si certaines régions sont plus propices à de telles catastrophes. Autre détail intéressant dans ce numéro de *Newton*, l'accent mis sur la sécurité nucléaire en cas de séisme. Ce n'est pas la centrale de Fukushima qui était étudiée, mais celle de Kashiwazaki-Kariwa, dans la préfecture de Niigata, qui avait été violemment secouée en juillet 2007 par un séisme de magnitude 6,8.

O. N.

Un archipel soumis aux caprices de la terre

Limites des plaques lithosphériques

 Plaque principale  Plaque secondaire

Mouvement et collision des plaques lithosphériques

 Sens du mouvement des plaques
 Subduction : enfoncement d'une plaque sous une autre
 Coulisement  Principaux séismes



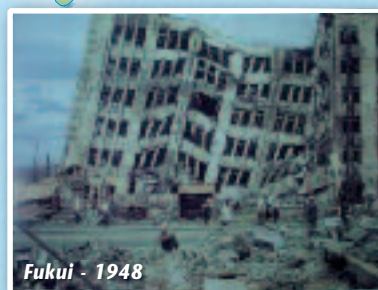
Niigata - 1964



Niigata - Chuetsu - 2004



Kôbe - 1995



Fukui - 1948

Séisme de la péninsule de Noto
25 mars 2007
1 mort
Magnitude 6,9

Séisme de Niigata
23 octobre 1964
68 morts
Magnitude 6,5

Séisme de Fukui
28 juin 1948
3 769 morts
Magnitude 7,1

Séisme de Nobi
28 octobre 1891
5 000 morts
Magnitude 8,0

Séisme de Kôbe
17 janvier 1995
6 437 morts
Magnitude 7,3

Séisme de Tōnankai
7 décembre 1944
1 223 morts
Magnitude 7,9

Séisme de Shōwa Nankai
21 décembre 1946
1 330 morts
Magnitude 8,0

Séisme d'Ansei-Nankai
24 décembre 1854
3 000 morts
Magnitude 8,4

Séisme de Hōei
28 octobre 1707
5 000 morts
Magnitude 8,6

Séisme d'Ansei-Tōkai
23 décembre 1854
1 000 à 3 000 morts
Magnitude 8,4



Ansei-Tōkai - 1854

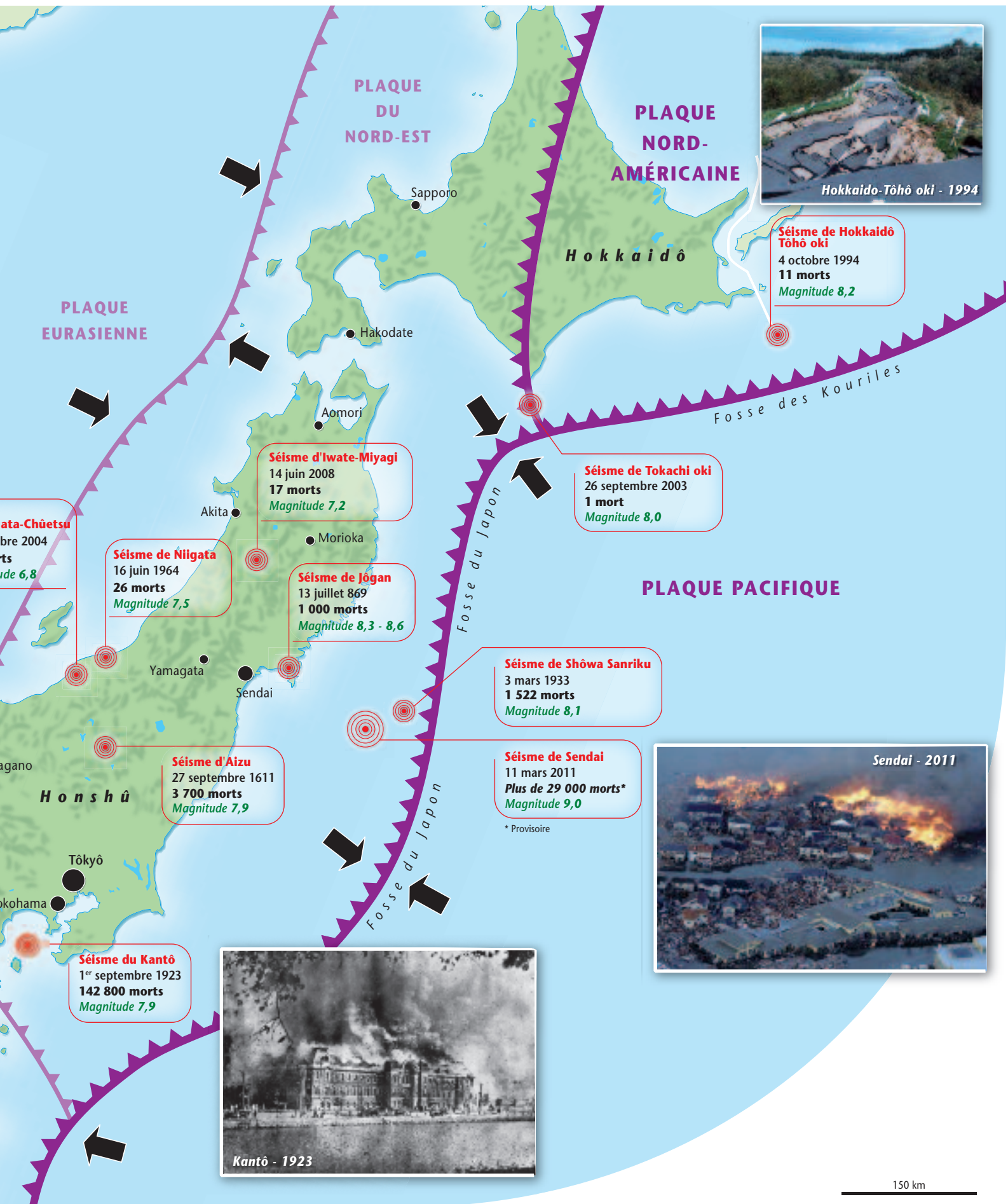
PLAQUE EURASIENNE

PLAQUE DU SUD-OUEST

PLAQUE DES PHILIPPINES

Fosse de Nankai

Fosse de Sagami



PRÉVENTION Des années d'expérience

Dans l'ensemble, les pouvoirs publics ont bien réagi aux conséquences du tsunami. Seul le dossier nucléaire a été négligé.

Une victime est toujours une victime de trop. Pour les responsables japonais confrontés à une nature capricieuse et parfois meurtrière, il est indispensable de jouer à fond la carte de la prévention afin de limiter au maximum les conséquences funestes d'un séisme. Même si chaque tremblement de terre de grande envergure apporte son lot de mauvaises surprises et de souffrances, les Japonais ont su s'adapter au fil du temps, en tirant notamment les leçons des catastrophes passées afin d'améliorer autant que faire se peut les infrastructures, les opérations de secours

et la reconstruction. Concernant le tremblement de terre du 11 mars et le tsunami qui l'a accompagné, beaucoup d'observateurs ont souligné que les autorités avaient beaucoup mieux réagi qu'en janvier 1995 lors du séisme de Kôbe. A l'époque, la très mauvaise coordination des secours avait été dénoncée par les habitants des zones sinistrées et les médias qui ne comprenaient pas qu'un pays aussi moderne que le Japon ne soit pas en mesure de mobiliser toutes ses forces pour venir en aide à une population meurtrie. Un dessin paru dans la presse avait très bien résumé la situation. En deux parties, il montrait d'un côté le *shinkansen* avec pour légende "270 km/h", de l'autre, il y avait une ambulance en forme d'escargot sous laquelle on pouvait lire "270 mètres à l'heure". Il va sans dire que les pouvoirs

publics ont retenu la leçon. La pénurie de personnel médical avait cruellement pesé en 1995 alors que le séisme avait eu lieu dans une région très urbanisée et en principe bien pourvue en médecins. La catastrophe du 11 mars 2011 s'est déroulée dans une zone rurale où il y a évidemment moins de docteurs et d'infirmières. Aussi les autorités n'ont pas hésité à accepter dans les heures qui ont suivi les offres d'assistance médicale venues de l'étranger. En principe, un médecin étranger ne peut pas exercer sur le territoire japonais. Comme le rappelait récemment un représentant de l'ambassade du Japon à Paris, le gouvernement nippon a levé l'interdiction pour que les personnes blessées puissent être soignées le plus rapidement possible. Cette décision prise au niveau national résume assez bien le changement intervenu depuis 1995. C'est en effet le pouvoir central qui coordonne l'ensemble des opérations, réduisant ainsi les délais d'intervention. Lors du séisme de Kôbe, la présence des forces d'autodéfense requise par les autorités locales avait été retardée par les tergiversations bureaucratiques à différents niveaux de l'administration. Dans les heures qui ont suivi le tsunami du 11 mars, les militaires étaient à l'œuvre grâce aux nouvelles méthodes de gestion de la crise. En revanche, l'accident de la centrale de Fukushima, conséquence directe du tremblement de terre, est inédit. Ne pouvant pas s'appuyer sur un précédent, le gouvernement japonais a montré ses difficultés à y faire face. Il a notamment trop tardé à prendre le contrôle de la situation, laissant la société Tepco se débrouiller. Le Premier ministre KAN Naoto a attendu 4 jours avant de créer une cellule chargée de gérer la question de la centrale. Espérons que ce retard n'aura pas de lourdes conséquences sur le pays. Mais il est désormais certain que le risque nucléaire figurera dans les plans gouvernementaux en cas de nouveau cataclysme.

O. N.

DANS LES KIOSQUES

Les bons réflexes, ça s'acquiert très jeune

Savoir réagir en cas de séisme, c'est ce qu'on enseigne à tous les Japonais dès leur plus jeune âge. Depuis le grand tremblement de terre du Kantô, le 1er septembre 1923, qui a profondément marqué les esprits, chaque premier jour du neuvième mois de l'année est consacré à la prévention contre les catastrophes naturelles, en particulier les séismes. Un peu partout dans l'archipel, on organise des exercices et on incite la population à y participer afin d'acquérir quelques réflexes de base qui, en cas de secousses importantes, pourront sauver des vies. Des véhicules équipés de simulateurs de séisme permettent ainsi aux citoyens qui le souhaitent de comprendre l'importance de se mettre sous



une table pour se protéger notamment la tête. On recommande également de se saisir du kit de survie

dont tous les foyers devraient être pourvus (eau, lampe de poche, biscuits) afin de pouvoir tenir le temps que les secours interviennent. Il faut évidemment réagir très vite sans panique. Voilà ce que le mensuel *Junior AERA* expliquait dans son édition de septembre 2010. S'adressant à un lectorat composé d'élèves du primaire et du secondaire, ce magazine publié par le groupe Asahi Shimbun donnait de nombreux conseils pratiques. On recommandait aux enfants d'avoir toujours sur eux un siflet et une lampe à LED. Le premier permet de signaler sa présence si l'on est prisonnier des décombres. La seconde rassure et a une durée de vie plus longue qu'une lampe ordinaire.

O. N.

SOLIDARITÉ JAPON

Devant l'ampleur de la catastrophe, la Fondation de France exprime sa compassion envers le peuple japonais, et ouvre un fonds dédié pour permettre à ceux qui le souhaitent de manifester leur solidarité avec les populations les plus affectées. Les sommes collectées seront redistribuées aux associations japonaises qui viendront en aide aux personnes sinistrées les plus fragilisées par la catastrophe, une fois les secours immédiats assurés.

Comment faire un don

Par chèque bancaire libellé à l'ordre de :
Fondation de France - Solidarité Japon
Fondation de France - BP 22 - 75008 Paris

Don sécurisé en ligne sur : www.fondationdefrance.org

FONDATION
DE FRANCE



URGENCE JAPON

pour faire un don*

www.croix-rouge.fr

ou par chèque : Croix-Rouge française

«catastrophe Japon 2011»

75678 Paris Cedex 14

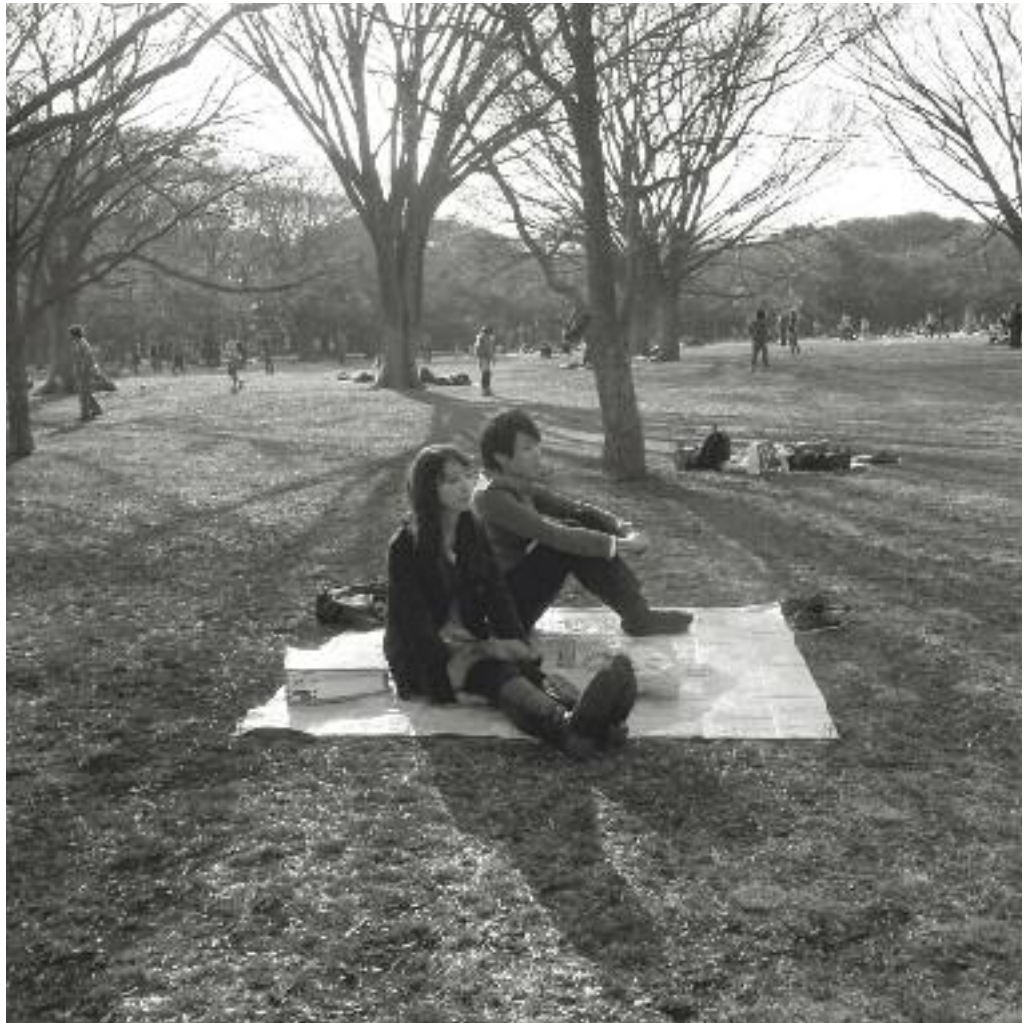
* Si les besoins relatifs à cette action sont couverts ou que les contraintes opérationnelles ne permettent pas la poursuite de l'action, les dons seront affectés à une autre cause. Vous pouvez accéder aux détails des règles de gestion sur les dons appliquées par la Croix-Rouge française et aux informations fiscales sur : www.croix-rouge.fr (espace « Transparence » - « Dons pour la Croix-Rouge japonaise »)

ATMOSPHÈRE A Tokyo, 48 heures après...

Devant la tragédie qui a frappé le nord-est de l'archipel, les Tokyoïtes, à l'image des autres Japonais, pensent déjà à l'avenir.

Je me rappelle ce dimanche après-midi. Une journée ensoleillée de mars qui apportait les senteurs du printemps, avec une légère brise de fin d'hiver. Dans le parc de Yoyogi, des couples et des groupes d'amis s'étaient réunis pour un pique-nique sous les pruniers en fleurs. Le rose tendre contrastait avec la pelure dégarnie des arbres et invitait à la calme contemplation. Nous étions au surlendemain du grand séisme, un cataclysme de magnitude 9 dont le tsunami avait pulvérisé toute la côte nord-est du pays. A Tokyo, la puissance et la longueur de la secousse avait réveillé le spectre du *Kantô Daishinsai*, le grand tremblement de terre du Kantô. Une catastrophe prévue, attendue et calculée depuis 1923, date à laquelle Tokyo s'était transformé en champ de ruines. Dans ce parc du centre de la capitale, on aurait plutôt pensé à un dimanche férié où la moitié des habitants serait partie en week-end. Mais tout autour, le calme des rues atteste d'une situation anormale, jamais vue. Pas d'images sur les écrans géants, pas de musique ni de haut-parleurs dans les rues. Vidés de leur clientèle, les magasins à la mode de Shibuya contrastent avec les queues gigantesques devant les stations-service et les supermarchés de la périphérie.

Tokyo by night ressemble à une ville sinistrée, ce qu'elle est en réalité. *"Il n'y a pas eu de victimes ici, mais nous vivons par procuration toute l'horreur de la situation à quelques centaines de kilomètres de chez nous"*, dit Hase, un journaliste indépendant. En effet, la réaction des gens de la capitale a été si solidaire que, dès le 14 mars, les gens ont repris le travail dans des conditions épouvantables. *"Le jour du séisme, tout s'est arrêté à Tokyo, il y avait une foule de gens qui marchaient vers leur domicile ou des abris, c'était impressionnant"*, ajoute Hase. A présent, le trafic des trains est tellement réduit qu'on met des heures à arriver au bureau. *"Shôganai ! On n'y peut rien. Dans le Tôhoku les gens souffrent horriblement, Gambare nihon ! Courage !"* crie un *salaryman* qui fait la queue depuis une heure juste pour rentrer dans la station de Meguro. La situation de crise du pays a fait valoir dans le monde entier l'étonnante endurance des Japonais. D'un air placide, il se mettent méthodiquement à attendre pour l'essence, la nourriture et le métro alors que la veille ils allaient faire leur course à pied à 2 heures du matin dans les superettes du quartier. Au paradis de la consommation nippone, cette force d'adaptation est le reflet d'un long entraînement psychologique que même le confort urbain n'a pas réussi à annihiler. Loin d'être passifs face à une catastrophe naturelle, les Japonais cherchent immédiatement à réagir.



Dimanche 13 mars 2011, dans le parc de Yoyogi à Tokyo

"On ne pense pas à partir à l'étranger ou se réfugier autre part. On est déjà dans la logique de l'après-séisme, de la reconstruction", affirme un éditeur accoudé au comptoir d'un bar. Il est 18 heures et quelques habitués arrivent, s'échangeant de grands sourires. *"Ah ONO-san, tu vas bien. Je croyais que tu étais meluto-dawnu !"* ONO-san a de la famille près de Fukushima, mais se contente de rigoler à cette plaisanterie vraiment douteuse. *"C'est quoi melt down ?"* L'air naïf d'un photographe fait marquer tout le monde. Le terme anglais *"melt down"* ressassé par tous les médias japonais pour désigner la fusion des réacteurs de Fukushima est en vogue à Tokyo. On sourit en silence en se réchauffant autour du poêle à charbon comme si on était à l'après-guerre.

Il y a là un scénariste au chômage, un photographe dont la fête d'anniversaire a été annulée, un éditeur qui n'a plus de quoi imprimer, car les usines de papier du Tôhoku ont été détruites, un restaurateur indien de *curry rice* qui ferme tous les jours à 17h, un *salaryman* coincé ici à cause de la brusque interruption du métro.

Tout le monde a perdu quelque chose dans cette crise énorme et ne parle que de la menace nucléaire en regardant sur son smartphone les derniers tweets. Mais cela fait déjà partie du quotidien. Amour de la patrie, solidarité, résignation, confiance exagérée dans le gouvernement ? Cinq jours après la catastrophe, la ville la plus peuplée du monde qui vit dans la crainte journalière d'un nuage radioactif n'a jamais paru aussi énergique. *"On a beau s'inquiéter, il faut faire tourner la machine ! Qu'est-ce-qu'on peut faire dans l'immédiat, à part travailler ?"* lâche l'éditeur. Le photographe lui est en train de distribuer à tout le monde un gros paquet de kleenex qui lui a été envoyé par un sponsor. Tokyo souffre en effet d'une pénurie grave de papier toilette, seul indice qui dénote un léger stress de la population nippone. Devant la contemplation d'une fleur de cerisier, l'âme japonaise s'élève vers l'éphémérité de la vie, mais dans les embouteillages, les incertitudes de l'avenir ont parfois le dessus.

ALISSA DESCOTES-TOYOSAKI

MUSIQUE **On se lève tous pour Tokumaru**

A l'écoute de son quatrième disque *Port Entropy*, pour lequel il recourt à l'harmonica, l'accordéon et le xylophone (entre autres...), l'on peine à croire que ce petit génie qu'est TOKUMARU Shûgo, ait commencé à jouer dans un groupe punk lors de son adolescence. Mais c'est pour mieux se démarquer de cette première expérience que ce jeune Tokyoïte laisse libre cours à l'inspiration qu'avait suscitée l'écoute des Beatles et Suffjan Stevens ou encore Brian Wilson. À mi-chemin entre les sonorités de Cornelius, Lullatone ou encore HASHIMOTO Kazumasa, l'univers de TOKUMARU Shûgo laisse une saveur d'enfance bucolique.

Compositeur malin et arrangeur talentueux TOKUMARU Shûgo distille une musique empreinte d'électro-pop acidulée. Ce jeune guitariste japonais entamera donc une tournée européenne au cours du mois d'avril et nous fait l'honneur de la commencer par une date parisienne au Divan du Monde !

Lundi 4 avril à 19h30
au Divan du Monde. Entrée : 12€
75 rue des Martyrs 75018 Paris
Jeudi 7 avril à 20h à la Péniche à Lille



MANGA **Retour vers le futur**

Parmi les nombreux mangas parus ces dernières semaines, le premier volume de *Tokyo, fin d'un monde* a retenu notre attention. Ce thriller d'anticipation signé Noujou Junichi est particulièrement bien ficelé. Le scénario est prenant de la première à la dernière page et sa mise en image très réussie. N'hésitez donc pas à partir à la recherche de Yuma Oda et de son secret.

TOKYO, FIN D'UN MONDE, JUNICHI NOUJOU,
COLL. AKATA, ED. DELCOURT, 6,95€.

DISQUE **La pêche**

Sorti en février, l'album de NAMBA Akihiro est sans doute celui qui s'impose dans cette période chaotique que traverse le Japon. Dans un style et des rythmes qui rappellent Green Day, cet opus est chargé d'une énergie positive et communicative. De quoi redonner le sourire et la pêche à ceux qui les ont perdus.

PUNK ROCK THROUGH THE NIGHT (Avex Inc.).

CINÉ-CLUB **La Ballade de l'impossible à La Pagode**

Depuis son lancement, le ciné-club de Zoom Japon vous a réservé quelques surprises. En voici une nouvelle avec l'avant-première nationale le samedi 9 avril à 10h30 de *La Ballade de l'impossible* adaptée du roman éponyme signé MURAKAMI Haruki. La projection sera suivie d'une discussion avec le réalisateur Tran Anh Hung. La recette sera reversée aux victimes du séisme du 11 mars.

57 bis, rue de Babylone 75007 Paris
Tél. 01 46 34 82 51

HUMEUR par KOGA Ritsuko

Une dignité et un calme qui ébranlent

En venant en France je rêvais de pouvoir m'exprimer sans cacher mes sentiments les plus profonds. En la matière, presque chaque Français est mon modèle. On se moque souvent des Japonais, en disant qu'ils sont un peuple qui ne sait pas dire non ou qui sourit dans toutes les situations en baissant la tête. Ce n'est pas tout à fait faux ! Au début de mon séjour en France, lorsque j'étais invitée chez des copains parisiens, ils me demandaient si je voulais boire quelque chose. Je répondais alors avec hésitation "ah oui, ah mais non mais merci mais..." Dans mon pays, on sert à boire sans demander l'avis des invités ou on leur propose directement un choix de boissons. L'hospitalité ne se manifeste pas de la même manière en France. Par la suite mes copains m'ont dit "oui - non ou merde ?!!" Cette phrase s'est gravée et désormais j'ai appris à m'exprimer en gardant à l'esprit que j'ai "merde" comme dernier atout.



Or mon souci n'était pas résolu. En France oui ou non ne suffit pas. Si l'on n'a pas d'opinions, on n'existe pas. A l'école, si on ne dit mot, on n'est pas noté. Avec des amis, si je ne parle pas, on m'oublie. Dans mon ancien travail, lorsque j'ai protesté à la suite d'une injustice commise par mon patron, celui-ci m'a dit : "j'étais jusqu'à présent satisfait de toi qui étais une Japonaise toute calme. Je suis maintenant déçu que tu sois devenue Française". Depuis, je m'affirme pour ne pas être victime des préjugés liés à mon origine. Pourtant, depuis le 11 mars, beaucoup de médias admirent le calme et la pudeur des Japonais face à la douleur occasionnée par les catastrophes et ils nous demandent d'où cela vient. Je réponds donc : cela existait déjà lorsque vous vous en amusez ! Moi, malgré la façon de m'en sortir à la française, si je me trouve confrontée à un désastre en France, je pense que je me comporterai comme ces Japonais, c'est ma nature et j'en suis fière. Mais je n'oublierai pas non plus de prendre mes papiers si je dois aller me réfugier quelque part. Obligée !

Bistro à saké
IZAKAYA ISSE
45 rue de Richelieu
75001 Paris
Tel 01 42 96 26 60

Depuis février
Unasei est transformé
en un Bistro à Saké



Cuisine traditionnelle depuis 25 ans à Paris
Découverte de l'authenticité et la modernité sur Teppanyaki

Hanawa
26, rue Bayard 75008 Paris
Tel 01 5662 7070 - Fax 01 5662 7071
www.hanawa.fr - hanawa2007@free.fr

Kinugawa
9, rue du Mont Thabor 75001 Paris
Tel 01 4260 6507 - Fax 01 4260 4521
higashiuchi.kinugawa@free.fr



Restaurant Japonais
くら
SUSHI • SASHIMI
38, rue Pernety 75014 Paris Métro : Pernety, Ligne 13
Réservation : 01 45 42 33 15
Horaires: 12h30-14h/19h-22h
Fermé le samedi midi, dimanche midi et le lundi

MATSUDA
Spécialité Sushi
19 rue St-Roch 75001 Paris M°Pyramides 01 42 60 28 38
12h-14h30 / 19h-22h30 Fermé le dimanche

Adapté du roman de Haruki Murakami □ Musique de Jonny Greenwood

un film de Tran Anh Hung



Festival de Venise 2010
Compétition Officielle

La ballade de l'impossible

Norwegian Wood

LE 4 MAI AU CINÉMA

Découvrez la bande-annonce sur pretypictures.fr

artwork : Luc Barrois / Pretty Pictures

PREMIERE

les **inRock**uptibles



MANGA Une bien belle leçon d'histoire

Dans ce récit en trois tomes, KAMIMURA Kazuo nous entraîne dans le Japon de l'immédiat après-guerre.

De toute évidence, il n'est pas besoin de lire des livres d'histoire pour comprendre comment le Japon a vécu dans les mois qui ont suivi sa défaite en 1945 et comment il s'est adapté aux nouvelles réalités qui s'offraient à lui. Il suffit de se procurer *La Plaine du Kantô* [*Kantô heiya*] le manga de KAMIMURA Kazuo dont les éditions Kana publient ces jours-ci le second tome de la trilogie. L'histoire commence le 15 août 1945, date de la capitulation du Japon et du discours de l'empereur à la radio dans lequel il demandait aux Japonais de "supporter l'insupportable". Ce jour-là, un avion de l'armée américaine s'écrase en rase campagne à quelques mètres de chez Kinta, le héros de cette histoire. Ce dernier n'a que sept ans. Il assiste à la confrontation entre les paysans du coin armés de leurs bambous taillés qui refusent la défaite. Ils voudraient bien éliminer le pilote, mais ils ont peur du "démon" comme ils l'appellent. Seul le grand-père de Kinta ne craint pas de l'approcher et réussit à s'entretenir en anglais avec lui. L'homme de lettres décide même de l'héberger. Pour Kinta, c'est la première d'une très longue série de découvertes qui vont contribuer à façonner sa personnalité dans une période pour le moins difficile. Recueilli par son grand-père, Kinta a tout de même la chance de pouvoir vivre dans un environnement qui favorise son épanouissement. "Même si on n'est pas du même pays, même si on parle pas la même langue, entre hommes, on finit toujours par se comprendre", lâche le garçon devant ses copains médusés de le voir mâcher du chewing gum récupéré au-



Le grand-père de Kinta. Cet homme de lettres observe avec distance l'évolution du Japon vaincu et désormais occupé

près du pilote. C'est le début de l'occupation du pays par les troupes américaines et le début de sa reconstruction même si la région où vit Kinta a été épargnée. Il n'empêche que le jeune garçon va vivre des moments clés dans l'histoire de son pays. "Je me demande si nous n'avons pas été trahis par ce pays, mais toi, tu es encore jeune, je ne me fais pas de souci pour toi...", lui déclare son grand-père en cette soirée du 15 août 1945. Kinta l'écoute, le visage grave. La précision du trait permet de saisir les moindres expressions des personnages imaginés par KAMIMURA Kazuo, mais aussi d'apprécier les paysages de cette fameuse plaine du Kantô, grenier de Tokyo, auxquels l'auteur attache beaucoup d'importance dans le déroulement de son histoire. C'est ce qui donne toute sa force à ce *gekiga*, manga réaliste dont la lecture s'adresse à un public de jeunes adultes. En effet, les situations que va rencontrer le jeune Kinta dans les semaines et les mois qui suivent la défaite du Japon sont rapportées de façon très crue par l'auteur. Il ne cherche pas à choquer, mais plutôt à rappeler que le monde des adultes est loin d'être une île enchantée en particulier à cette époque de grands bouleversements. C'est le moment où les Japonais doivent "apprendre" la démocratie sans pour autant éliminer les cadres qui ont occupé un rôle important pendant la guerre. Cela échappe bien

sûr à Kinta, mais pas à tous ceux qui ont vécu le militarisme et l'impérialisme. "Il n'y a absolument aucune morale dans l'armée ! Si vous voulez devenir des hommes, n'allez pas à l'armée, devenez yakuzas !" explique Ken revenu du front avec la ferme intention de participer à la reconstruction. Mais ce dernier n'est pas prêt à "supporter l'insupportable" et finit par s'en prendre à l'occupant américain qui profite un peu trop de la situation. La violence est omniprésente dans ce manga au travers de différentes situations dont Kinta est témoin. Elle est toutefois relativisée par la présence rassurante du grand-père, homme de lettres on l'a dit, et de plusieurs intellectuels qui apparaissent dans son entourage et celui du garçon. KAMIMURA Kazuo montre ainsi que le nouveau départ du Japon ne peut pas avoir lieu sans la participation des écrivains et des artistes. "Avec tout ce qu'il a déjà vécu, je suis sûr que Kinta va devenir un grand dessinateur", déclare un ami du grand-père, peintre de son état, qui a remarqué la prédisposition du garçon pour le dessin. Dans la plaine du Kantô, c'est l'esquisse du Japon d'après-guerre qui apparaît. Par petites touches, KAMIMURA Kazuo le fait surgir devant nos yeux avec un talent et une qualité de dessin qui parfois nous laissent sans voix. Une trilogie à posséder d'urgence.

GABRIEL BERNARD

► RÉFÉRENCES

LA PLAINE DU KANTÔ de KAMIMURA Kazuo, trad. de Samson Sylvain, coll. Sensei, éd. Kana, 18 €. Deux volumes déjà parus. www.mangakana.com

TOKYO **APOLLO** PARIS
Agence Franco-Japonaise depuis 1994
Nous recherchons pour nos clients japonais des appartements sur Paris à louer ou à vendre.
T8693 SNPI
parisapollo@gmail.com - www.parisapollo.com
102 av. Champs-Élysées 75008 Paris
Tél. : 01 45 63 88 88 Fax : 01 45 63 85 85

RESTAURANT KIM-CHI
5, rue de Louvois 75002 Paris
Tél: 01 42 96 55 76
• Soupe de boudin maison
• Friture de poulet du Chef
• Menu complet 23,80 ou 26,80€
Fermé samedi midi et dimanche

KOREAN BARBECUE
Ouverture de notre nouveau restaurant près des Champs-Élysées.
Menu midi 16,50€
Menu soir 20€ ~ 28,50€
7 rue de Ponthieu 75008 Paris Tél. 01 4225 3541 (fermé le dimanche)
M° Franklin Roosevelt / Parking: Rond Point des Champs-Élysées

Print Boy
Editions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris
Tél: 01 47 00 24 05
Fax: 01 47 00 44 28
E-mail: printboy@ilyfunet.com
www.ilyfunet.com/printboy
Avant de partir au Japon, pensez à vos cartes de visite franco-japonaises!
PRINT BOY

Paris Fudosan **L'agence Immobilière** du quartier japonais de Paris depuis 2000
Vous êtes Propriétaire ?
Vous désirez louer votre appartement meublé à un étudiant ou un expatrié japonais?
Votre appartement nous intéresse !
Nous recherchons des petites et moyennes surfaces meublées et équipées.
Nous fournissons le cautionnement solidaire et sélectionnons les candidats sur dossier.
パリ不動産 Paris Fudosan
www.paris-fudosan.com
18 rue de Richelieu 75001 PARIS - TEL: 01 4286 8739 - FAX: 01 4296 1638 - lun-ven 10h-18h - service@paris-fudosan.com

DICTIONNAIRES Les Japonais pour les nuls

Comme aurait pu dire le regretté Pierre Desproges, ils ne sont pas des gens comme nous. Normal, ils parlent franponais.

Depuis que le malheur s'est abattu sur l'archipel, le 11 mars dernier, et devant le sang-froid dont la population a fait preuve, de nombreuses voix se sont faites entendre pour tenter de nous expliquer qui étaient ces Japonais fatalistes et incapables de réagir comme des hystériques. Les médias français étaient pourtant à l'affût. Ils la voulaient leur image susceptible de frapper l'opinion publique. Ils en rêvaient. Mais la dignité de ces femmes et de ces hommes frappés par une catastrophe les a obligés à tourner leur regard dans une autre direction, celle de la centrale nucléaire de Fukushima Dai-ichi et ses réacteurs en surchauffe. Là encore, on sentait qu'ils auraient aimé rapporter un vaste mouvement de panique au sein de la population japonaise. Au lieu de cela, ils ont rencontré des Japonais, inquiets certes, mais bien décidés à ne pas abandonner le navire comme ont pu le faire de nombreux ressortissants français apeurés par des communiqués alarmistes de l'ambassade de France à Tokyo. Heureusement qu'il y avait les envoyés spéciaux des chaînes de télévision et des radios pour en rajouter, pour apporter des précisions sur le caractère des Japonais que la plupart d'entre eux découvraient pour la première fois. Peut-être aurait-il fallu que tous ces champions de l'information spectacle lisent avant de

partir l'excellent ouvrage d'Elena Janvier. Derrière ce pseudonyme se cachent en réalité trois femmes qui connaissent parfaitement le pays du Soleil-levant pour y avoir vécu de nombreuses années. Elles nous livrent en un peu plus de 120 pages un portrait intéressant des Japonais dans leur façon de vivre au quotidien. Plutôt que de se lancer dans un essai, elles ont choisi la forme du dictionnaire qui permet pour chaque entrée d'exprimer en quelques lignes des vérités sur le Japon et sa population. Rien de polémique. De simples constats qui nous permettent finalement de comprendre qu'il y a des êtres sur cette terre qui n'ont pas besoin de se comporter comme nous pour exister. A plusieurs reprises, les auteurs s'amusent à nous le rappeler. Quand elles évoquent le terme "scie", voilà ce qu'elles écrivent : "Au Japon, pour scier du bois, on tire la scie vers soi, puis on relâche le mouvement en poussant. Nous opérons en sens inverse". Façon nipponne ni mauvaise de couper le bois, dirait un mauvais

humoriste. Quoiqu'il en soit, ce petit ouvrage contribue à remettre les pendules à l'heure et balaie d'un revers de la main de très nombreuses idées reçues. C'est son grand mérite au-delà de la qualité d'écriture des trois auteurs qui mettent aussi un peu de poésie dans leur approche du Japon. En cette période difficile, ça fait du bien.

L'approche de Florent Gorges est bien différente. Spécialiste de l'univers du jeu vidéo, il connaît aussi très bien le Japon et il a choisi l'humour pour en parler dans son *Anthologie du franponais*. "Ça ressemble à du français, ça sonne français, ça a l'odeur du français, mais



ce n'en est point. Au Japon, ce "dialecte" est presque devenu un art à part entière, aussi mystique et impénétrable que l'art du Nô. Qui veut pratiquer ce jargon doit nécessairement sacrifier la syntaxe, maltraiter le vocabulaire, torturer la grammaire. Bref, crucifier Molière !" constate l'auteur dans son introduction. Pour qui est allé au Japon, c'est une évidence. Les Japonais adorent utiliser le franponais comme les Français s'adonnent désormais avec délectation au franglais. La différence, c'est que le franponais ne s'utilise pas dans la conversation courante. On l'emploie surtout dans la publicité ou pour attirer l'œil des passants vers les devantures des magasins. Le plus souvent, le choix des mots est lié à leur valeur phonétique et non à leur sens, ce qui donne souvent lieu à des bizarreries. "La Grasse" est ainsi utilisé pour désigner un club de gym tandis que "Partouze" est une marque de mouchoirs. Il y a aussi ce petit restaurant baptisé "Bistrot de bave". Florent Gorges et son acolyte Mizuya en ont recensé beaucoup d'autres, photos à l'appui. Un voyage sympathique en Franponie qui nous permet en cette période un peu compliquée de retrouver le sourire.

GABRIEL BERNARD

► RÉFÉRENCE

AU JAPON, CEUX QUI S'AIMENT NE DISENT PAS JE T'AIME de Elena Janvier, éd. Arléa, 13 €. www.arlea.fr

► RÉFÉRENCE

ANTHOLOGIE DU FRANPONAIS de Florent Gorges et Mizuya, éd. Omaké Books, 7 €. <http://lefranponais.fr>

江戸っ子
Restaurant EDOKKO
Au comptoir tournant, nos sushis et makis défilent devant vous !



27 Boulevard des Italiens 75002 Paris M° Opéra
Tél: 01 40 07 11 81 Fax: 01 40 07 11 90

VENUS D'OKINAWA,
VOICI LES SHISAS!



www.shisa.fr - www.facebook.com/shisasbytook

Comment dit-on
«œuf»
en japonais ?



© Tetsuaki Akiyama 2004 - SUZUKI PUBLISHING CO., LTD.

LITTÉRATURE **Amours contrariés**

Pour son premier roman, Jamie Ford revient sur la douloureuse histoire des Américains d'origine japonaise pendant la guerre.

A la fin du printemps de 1944, alors que les troupes américaines débarquaient en Normandie pour entreprendre la reconquête de l'Europe face aux forces allemandes, une petite cérémonie était organisée à des milliers de kilomètres de là en l'honneur de 66 nouveaux soldats incorporés. Les personnes concernées étaient réunies dans le Centre de relogement Minidoka à Hunt dans l'Idaho. Minidoka était l'un des dix centres mis en place par l'Autorité fédérale de relogement (WRA), laquelle avait été créée en 1942 dans le but de regrouper les quelque 120 000 "Nikkei" - citoyens d'origine japonaise - déportés de la Côte Ouest au lendemain de l'attaque de Pearl Harbor. Tous les futurs soldats présents ce jour-là dans le camp de Minidoka étaient des "Nisei", des Japonais-Américains nés sur le territoire américain dans les années 1920 de parents japonais immigrés aux Etats-Unis, les "Issei". L'objectif de l'armée américaine était d'offrir une opportunité aux internés de "prouver leur loyauté et leur patriotisme" à l'égard des Etats-Unis comme l'affirmait alors le lieutenant B. M. Harrington dépêché sur place. Emporté par son élan, ce dernier expliqua que *"les forces américaines étaient très heureuses d'accueillir des Japonais en son sein, même si [votre] pays est en guerre contre les Etats-Unis. Le fait que [vous] jeunes Japonais soyez volontaires pour combattre votre pays [le Japon] devrait prouver à tous qu'il existe quelques Japonais qui sont de bons Américains"*. Le camp de Minidoka, c'est celui dans lequel Keiko, l'héroïne du roman de Jamie Ford, va passer une grande partie de la guerre loin de sa ville natale de Seattle et surtout loin de Henry Lee, Américain d'origine chinoise, son ami malgré les récriminations de son père, Chinois de souche et farouche anti-japonais. Dans *Hôtel des souvenirs doux-amers*, l'auteur revient sur cette période trou-



ble de l'histoire américaine qui a vu ce grand pays démocratique se comporter comme un Etat autoritaire, enfermant des citoyens américains dans des camps en raison de leur origine ethnique. Moins polémique que *Quand l'empereur était un dieu*, le roman de Julie Otsuka paru en 2004 aux éditions Phébus, le livre de Jamie Ford souligne malgré tout le violent sentiment anti-japonais qui régnait à l'époque. Le choc de l'attaque surprise contre Pearl Harbor en décembre 1941 était alors présent dans toutes les têtes. Il s'agissait de faire payer cet affront et les habitants du quartier japonais de Seattle étaient considérés comme des ennemis potentiels même si la plupart d'entre eux ne parlaient pas un mot de la langue de TANIZAKI à l'instar de Keiko

qui fréquente le même collège que Henry, un établissement pour les blancs. Henry a même l'interdiction de parler le chinois chez lui et il doit sortir dans la rue avec un badge sur lequel on peut lire "je suis Chinois". L'amour naissant entre les deux jeunes adolescents est donc voué à l'échec, car l'Etat et la famille de Henry s'y opposent. Le premier va éloigner Keiko au cœur de l'Amérique tandis que la seconde va tout faire pour empêcher l'idylle de se poursuivre malgré la distance et les mois qui passent.

Jamie Ford aborde le sujet avec subtilité et montre la puissance des sentiments qui peuvent résister à l'éloignement et à l'usure du temps. Il utilise cette histoire d'amour pour traiter le thème de la discrimination à l'égard des Japonais, montrant la bassesse de certains Américains prêts à tout pour exprimer leur rejet de l'autre. On retrouve dans l'écriture de l'écrivain une simplicité qui permet de plonger dans son histoire avec facilité d'autant plus que ses personnages sont particulièrement attachants, en particulier le saxophoniste noir Sheldon dont l'enregistrement mythique avec le pianiste Oscar Holden va servir de fil rouge au récit. Comme dans les romans de MURAKAMI Haruki où la musique est omniprésente, *Hôtel des souvenirs doux-amers* est rythmé par le jazz, cette musique symbole de liberté dont ont été privés des milliers de personnes. Elle est encore là le jour où Henry retrouve son premier amour et qu'il découvre que le père de Keiko a combattu au sein du 442^e régiment composé d'Américains d'origine japonaise pour *"prouver qu'il existait quelques Japonais qui sont de bons Américains"* comme l'avait souligné le lieutenant B. M. Harrington à la fin de la guerre.

ODAIRA NAMIHEI

■ RÉFÉRENCE

HÔTEL DES SOUVENIRS DOUX-AMERS, Jamie Ford, trad. de l'anglais par Philippe Beaudouin, coll. Outside, éd. Alphée, 21,90 €

KOBAYASHI
TAKIJI

éditions
yago

HEMMI
YÔ

Venez découvrir leurs livres sur www.editions-yago.com

VIDÉO Quand l'animé rend hommage à la littérature

Kazé sort l'adaptation très réussie du dernier roman de DAZAI Osamu, *La Déchéance d'un homme*.

On oppose souvent en France l'univers de la culture populaire et celui de la littérature, estimant que le premier ne peut jouer dans la même catégorie que le second bien plus noble. Au Japon, la question ne se pose pas ou du moins on refuse de considérer le manga ou l'animation comme des éléments de second ordre. L'important étant la qualité de l'œuvre et non sa nature. Aussi, lorsqu'un monument de la littérature, en l'occurrence DAZAI Osamu, rencontre Madhouse, l'un des studios les plus doués dans le secteur de l'animation, on obtient un résultat de grande qualité que personne ne conteste. *La Déchéance d'un homme*, dernier roman de DAZAI Osamu avant son suicide en 1948, raconte l'histoire de Yôzô qui se considère comme un monstre. Il n'arrive pas à trouver sa place auprès de ses semblables et, surtout, de la gente féminine. Il fait semblant, utilise l'humour pour cacher ses mauvais côtés. En réalité, il ne s'aime pas et ne sait donc pas aimer les autres. Il recherche l'autodestruction jusqu'à tenter de se suicider. Réalisée en 2009 à l'occasion du centième anniversaire de la naissance de l'écrivain, l'adaptation de ce roman que l'on a souvent présenté comme autobiographique a été confiée à ASAKA Morio qui travaille depuis de nombreuses années pour Madhouse. *"Je me suis beaucoup amusé de*

l'ambiance ironique qui se dégageait de l'œuvre originale. En lisant à nouveau ce livre, j'ai éprouvé de la sympathie à l'égard de DAZAI tout en étant amené à rire de l'ironie contenue dans le flot de cette histoire", raconte-t-il. C'est ce qui ressort de son film qui retranscrit parfaitement l'atmosphère du roman et la psychologie des personnages. Toutefois, concède le réalisateur, *"il existe une énorme différence entre l'animé et le roman en ce qui concerne la présence ou non d'éléments temporels. Il y a des passages particuliers dans le film où je me suis demandé si je devais donner ou non un vrai temps de réflexion au spectateur et s'il en apprécierait les répercussions. Si cette histoire de temps m'importe tant, c'est parce que je pense que si on ne parvient pas à s'imaginer clairement un monde, on ne peut rien y construire."* Qu'il se rassure, *La Déchéance d'un homme* est une véritable réussite qui rend parfaitement hommage au roman éponyme. Cet animé confirme tout le bien que l'on pouvait penser des œuvres produites par Madhouse.

On peut aussi se féliciter que l'éditeur Kazé ait choisi de sortir ce titre qui inaugure par la même occasion une collection baptisée Kazé Néo dont le contenu vise un public exigeant sur la qualité. Carton plein pour ce premier essai.

G. B.

■ RÉFÉRENCE

LA DÉCHÉANCE D'UN HOMME, de ASAKA Morio, DVD (24,95 €) et Blu-Ray (29,95 €), éd. Kazé Néo, www.kaze.fr



guig'chaq la boutique japonaise
du mardi au samedi 11h à 20h
le dimanche 14h à 20h (fermé le lundi) *La mode Gothic & Lolita*
3 rue Mazet 75006 / Tél 01 43 26 78 55
métro Odéon / St-Michel
<http://www.facebook.com/group.php?gid=335055951233>

ONLINE SHOP!

Kimono
Vintage
Antique
Original Arts, Original Frame Arts
www.ginzawakano.com

Atelier Manekineko de Montmartre
Cours de calligraphie, d'origami, cuisine familiale, sushi et maki, etc.
1 bis rue Garreau 75018 Paris
Tél. : 01 42 64 52 78 / M^e Abbesses
<http://www.manekinekodemontmartre.fr>

tamago!
Un œuf dur à cuire !

Premiers livres déjà disponibles
www.nobi-nobi.fr

Espace Lyon-Japon
16, rue Bellecombe
Lyon 6ème
à 100m du métro Charpenne

- ☆ Cours réguliers tous niveaux
- ☆ Préparation BAC Japonais LV3
- ☆ Formation professionnelle
- ☆ Activités culturelles

Origami
Calligraphie
Ateliers cuisine
Ikebana

Cours de Japonais à Lyon

Stages intensifs pour débutants
Sakura 1 : du 25 avril au 6 mai 2011
Tous les jours pendant les vacances de Pâques
18h de cours - 205 € TTC - matériel pédagogique compris
Possibilité de continuer sur un trimestre Sakura 2
Hanabi 1 : du 4 au 29 juillet 2011
57h de cours - 570€ TTC - matériel pédagogique compris
Validation de la première année

www.espacelyonjapon.com
info@espacelyonjapon.com 09 54 82 12 72

Association culturelle Franco-Japonaise de TENRI 40th 1971-2011

Collecte de fonds au profit des sinistrés, qui sera directement reversée à une association caritative au Japon. Consulter notre site: www.tenri-paris.com

ECOLE DE LANGUES DE TENRI

- Cours de japonais : adultes, adolescents
- Programme d'échange avec l'Université de Tenri, au Japon (étudier le japonais pendant 1 an)
- Stage linguistique au Japon en juillet (3 semaines)

ESPACE CULTUREL BERTIN POIRÉE programme d'avril 2011

CONCERT
8 avril à 20h30 : City Café Chamber Music

EXPO
du 12 au 23 Avril
Kazuko MISAWA / peinture

8/12 rue Bertin Poirée, Paris 1er TEL. 01 44 76 06 06
www.tenri-paris.com info@tenri-paris.com
M^e Châtelet sortie rue de Rivoli, Pont-Neuf

Produits japonais en un petit clic

Pas besoin de monter à Paris ou d'aller à Tokyo pour se procurer des objets authentiquement japonais. Grâce à Internet, tout est possible. Sur de nombreux sites japonais, on peut évidemment trouver son bonheur, mais bien souvent ils ne proposent pas de version de leur contenu en langue occidentale ou bien ils n'assurent pas la livraison de leurs produits en dehors des



frontières de l'archipel. Bref, on peut revenir frustré(e) d'une sortie sur la Toile en quête de produits nippons. Heureusement, la Rennaise Kyoko Besnard a eu la bonne idée de lancer Japon tendance, un site Internet en français sur lequel on peut trouver toutes sortes d'objets et de tissus qui raviront les amateurs. Outre son avantage linguistique, ce site se distingue également par une interface agréable qui rend la navigation très aisée. On trouve facilement ce que l'on cherche et on peut aussi passer d'une rubrique à une autre très facilement. Cerise sur le gâteau, les prix ne sont pas prohibitifs. On peut donc se faire plaisir très facilement sans se ruiner, ce qui de nos jours n'est pas évident lorsqu'il s'agit d'objets nippons très tendance.

<http://japon-tendance.com>

BOUTIQUE Qui veut monter sur le trône japonais ?

Les stars américaines en sont folles. Les toilettes *made in Japan* essaient aussi de s'implanter en France.

D'après la World Toilet Organization, nous passons plus de trois ans de notre vie aux toilettes. Ça n'en a pas l'air, mais cela représente un sacré bout de temps. Alors autant que ces instants passés soient les plus confortables possibles. Comme dans d'autres secteurs, les industriels japonais ont su faire des toilettes un objet de consommation que de nombreux non japonais rêvent de posséder dès qu'ils y ont goûté. Non seulement les fabricants japonais comme Toto ou Inax ont inventé les toilettes chauffantes qui assurent une sensation bien plus agréable que nos traditionnelles lunettes en plastique ou bois froids, mais ils ont au fil des années innové et créé de véritables lignes de toilettes que le consommateur va choisir avec autant de sérieux que s'il choisissait sa voiture. Depuis 6 ans, il existe à Paris une boutique qui s'est spécialisée dans la diffusion des toilettes *made in Japan*, répondant ainsi à une demande croissante. Il est vrai que posséder un petit coin japonais dans son appartement est bien plus facile que de créer un jardin japonais digne de ce nom. Cela dit, pour acquérir une de ces merveilles de la technologie nipponne, il faut être prêt à y mettre le prix. A partir de 790 €, on trouve le WC lave-main combiné, un classique dans de nombreux petits appartements au Japon. Il s'agit du WC de base qui

vaut largement nos toilettes. A 1 645 €, il y a l'abattant Washlet de Toto, leader incontesté du genre depuis 1978. Sa douchette à plusieurs jets en fait un must, même si aujourd'hui le fabricant nippon et ses concurrents proposent des modèles bien plus évolués en termes de fonctions et de confort. Toto a ainsi créé la ligne Neorest (voir photo ci-contre) qui outre l'automatisation du couvercle, de la lunette et de la chasse d'eau s'occupe d'absorber les odeurs et assure le lavage avec de multiples réglages possibles. Pour s'en équiper, il ne faut pas être pingre. Ce

modèle coûte 9 568 €. Pour ce prix-là, on entre en possession de la Rolls des toilettes alors qu'on est loin de pouvoir s'offrir une véritable Rolls avec une somme pareille. Si vous hésitez, si vous souhaitez plus de renseignements ou des informations pratiques, l'équipe du Trône, boutique qui n'a jamais mieux porté son nom, se fera un plaisir de vous apporter son expertise en la matière. Ensuite, tout est une question de priorité. De nos jours, on regarde de très près sa literie au point de dépenser de petites fortunes pour bien dormir. Bientôt, on prêterait d'avance



attention à son petit coin auquel nous consacrons une partie de notre vie.

ODAIRA NAMIHEI

PRATIQUE

LE TRÔNE 85 rue d'Assas 75005 Paris.

Tél. : 01 42 45 01 73.

lundi, mardi, jeudi, vendredi de 9h30 à 17h30,

mercredi sur rendez-vous, samedi de 14h à 17h30.

www.letrone.com et www.letrone-eshop.fr

15^e Festival de l'Imaginaire
DU 10 MARS AU 15 JUIN 2011

Renseignements et location :
MAISON DES CULTURES DU MONDE
101 boulevard Raspail, 75006 Paris
01 45 44 41 42

FNAC - Carrefour - Géant : 08 92 68 36 22 (0,34 euros / min) www.fnacspectacles.com

www.festivaldelimaginaire.com

LANGUE Pour parler, mettez-vous dans le bain (2)

Moment de détente privilégié, le bain entretient une vraie convivialité. L'occasion de s'ouvrir au dialogue.

Le plus difficile avec le bain au Japon, c'est la température. Adeptes des douches rapides et revigorantes, le petit Français a parfois bien du mal à supporter la chaleur du bain japonais. Surtout que pour préserver cette chaleur, les salles de bain sont généralement dépourvues d'ouverture, et l'aération n'est utilisée que lorsque tout le monde a fait trempette, pour éliminer un maximum d'humidité et rendre l'air enfin plus respirable. Moment privilégié dans le quotidien des Japonais désireux de se détendre après une journée bien remplie, le bain est pour le petit nouveau Pipo une épreuve, un rite initiatique, une sorte de bizutage où il apprend dans l'adversité d'une salle de bain humide et suffocante que la culture s'appréhende aussi bien par l'esprit que par le corps.

大丈夫ですか。ぬるくないですか。
Daijôbu desu ka? Nurukunai desu ka?
Ça va? L'eau n'est pas trop tiède?

いいえ、ちょうどいいです。
Iie, chôdo ii desu.
Non, c'est juste comme il faut.

Après cet examen de passage, l'expérience continue avec la sortie de bain et le regroupement des membres du foyer autour d'une table basse pour prolonger le prélassement et se réhydrater un bon coup. Tenue décontractée aidant, les langues se délient et la conversation se relâche. C'est le moment pour Pipo de pratiquer son japonais. Attention quand même car la chaleur du bain est montée à la tête, et les sous-entendus du japonais

font qu'il faut parfois bien s'accrocher. Le père, verre en main, a pris un peu d'avance et invite Pipo à trinquer :

飲む?
Nomu?
Tu bois?

なに何を?
Nani o?
Boire quoi?

ビールだよ。ビール!
Bîru da yo. Bîru!
De la bière, pardi!

だれ誰が?
Dare ga?
Qui ça?

ピポくんだろう。ほら! コップ、コップ!
Pipo-kun darô. Hora! Koppu, koppu!
Ben Pipo!... Tiens! Approche ton verre!

Pour s'habituer à cette culture de l'implicite, il convient de garder la tête... froide.

PIERRE FERRAGUT

PRATIQUE

LE MOT DU MOIS

はつきり (hakkiri) : clair, clairement

よく外国人に「日本人ははつきりしない」と言われます。

Yoku gaikokujin ni "nihonjin wa hakkiri shinai" to iwaremasu.

Les étrangers disent souvent des Japonais qu'ils ne sont pas clairs.

PIPO AU JAPON

en dehors du bain



新宿日本語学校
Institut de Langue Japonaise de Shinjuku

- Cours de Japonais à Tokyo et Paris
- Séjours linguistiques au Japon

☎ /fax : 01 43 38 38 03
bureau@sngfrance.fr http://www.sngfrance.fr

COURS DE JAPONAIS A PARIS

- 1^{er} essai gratuit
- Echange linguistique avec nos étudiants japonais
- Cours réguliers pour tous les niveaux 55€/mois~

Testez votre niveau par téléphone, et essayez un cours gratuitement!

AAA 21 rue d'Antin 75002 Paris - 01 4266 6905
japonais@aaaparis.net
www.aaaparis.net/Japonais

SÉJOURS LINGUISTIQUES ET CULTURELS

La garantie d'un séjour réussi au Japon

東京 ESPACE LANGUE TOKYO

japonais • familles d'accueil • 18 activités

www.espacelanguetokyo.com/fr
sejours@eltokyo.jp

École Internationale de Japonais de Tokyo

- Apprenez le japonais à **Shinjuku**
- À partir d'1 semaine
- Débutez à tout moment!

-Classes pour débutant les 1^{er} janvier, avril, juillet, août et octobre.

-Logements disponibles

info@tijs.jp
www.tijs.jp

東京国際日本語学院
Tokyo International Japanese School

Mettez un peu de sake dans votre iPhone

Depuis quelques mois maintenant, le sake est devenu une boisson à la mode. Outre les bars à sake qui se multiplient, on rencontre de plus en plus d'amateurs ou de simples curieux dans les épiceries spécialisées à la recherche de la bonne bouteille qui surprendra et/ou ravira ses amis. Pourtant notre connaissance de cette boisson est, reconnaissons-le, limitée. Il existe encore très peu d'ouvrages sur la question et les efforts consentis par certaines enseignes qui organisent des dégustations ne permettent pas de toucher un très large public. Aussi peut-on saluer la nouvelle initiative de l'Américain John Gauntner, l'un des meilleurs connaisseurs du sake dans le monde.



On lui doit de très nombreux livres et guides qui n'ont pas encore été traduits dans la langue de Molière. Il vient de lancer une application pour iPhone qui reprend en

grande partie son excellent dictionnaire sur le sake dans lequel on apprend tout ce qu'il faut savoir sur ce divin breuvage. Le seul hic, c'est que cette application n'existe qu'en anglais. On attend donc la bonne âme qui voudra bien se lancer dans sa traduction afin de permettre aux francophones de pénétrer les secrets de fabrication du sake.

www.sake-world.com

RESTAURANT Hanawa, la classe à tous les étages

A deux pas des Champs Elysées, un grand restaurant dirigé par une pointure vous propose une cuisine raffinée et abordable.

L'homme se tient droit. Une certaine assurance se dégage de sa personne. On sent en lui une force tranquille. Autant le dire d'emblée, le chef MIYAUCHI Mitsuo impressionne. Travailler à ses côtés comme le fait M. KASHIHARA depuis de nombreuses années oblige à donner le meilleur de soi en permanence, mais on sent une réelle satisfaction de faire partie de son équipe chez ceux qui l'entourent. Son expérience y est sans doute pour beaucoup. Arrivé en France il y a 27 ans en provenance directe de Kyoto, M. MIYAUCHI a participé au lancement du restaurant Kinugawa, l'une des très bonnes adresses japonaises à Paris, que son ami KINUGAWA Kyôichi avait décidé d'ouvrir dans la capitale française. Fort de sa connaissance de la cuisine traditionnelle de Kyoto qu'il a pratiquée pendant des années dans l'archipel, le chef MIYAUCHI a ainsi pu enchanter les palais de nombreux Parisiens qui ont enfin compris ce qu'était la cuisine japonaise avec un grand C. Le succès de Kinugawa a amené le propriétaire à ouvrir un nouvel établissement sis 26 rue Bayard dont la direction a été confiée au maître MIYAUCHI. Sur trois niveaux, Hanawa est un grand restaurant dans tous les sens de l'adjectif. Avec une capacité de 150 couverts dans



un cadre moderne et typique à la fois, le petit jardin japonais au premier étage par exemple, ce restaurant japonais est sans doute l'un des plus importants de la ville. La variété de la carte et surtout sa qualité en font par ailleurs l'une des meilleures tables de la cité de la lumière. On le doit évidemment en grande partie au travail de MIYAUCHI Mitsuo qui a su mettre son talent au service d'une clientèle exigeante composée de nombreux habitués. "70 % des clients de midi vien-

nent plusieurs fois par semaine", explique-t-il. Quand on peut déguster régulièrement le fameux *dobin mushi* (émincé de pleurotes aux fruits de mer) ou le *sakana shioyaki* (poisson grillé au sel) à deux pas de son bureau pour un prix raisonnable, respectivement 15 € et 20 €, pour quoi s'en priver. Les menus de midi sont

aussi abordables compte tenu de la qualité de la prestation (32€ - 35€ - 42€ - 45€ - 54€). Le soir, cela peut monter à 115 €. Si l'on ajoute le *teppanyaki* (cuisine sur plaque chauffante) au sous-sol qui réserve de nombreuses et belles surprises, sans oublier le salon de thé, on comprend pourquoi MIYAUCHI Mitsuo se montre si serein malgré le défi qui consiste à satisfaire tant de bouches chaque jour.

GABRIEL BERNARD

PRATIQUE

S'Y RENDRE Hanawa, 26 rue Bayard 75008 Paris
Tél. 01 56 62 70 70 - 12h-15h et 18h-23h.
Fermé le dimanche.

O
t
o
-
O
t
o

Ginza Restaurant
Cuisine japonaise traditionnelle & Sushi bar

6 rue du Sabot 75006 Paris
TEL : 01 42 22 21 56
12:00~14:30 / 19:00~22:30
Fermé le dimanche
www.ramla.net/luxury_restaurant/otooto_PARIS/

sakebar.fr

Restaurant Japonais
Spécialités
Okonomiyaki
(Crêpe japonaise et soba)

11 bis, rue Sainte Anne 75001 Paris
Tél : 01 42 97 54 27
Métro : Pyramides
11:30~22:45 fermé dimanche

JanTchi
Restaurant Coréen

6 rue Thérèse 75001 Paris
Tél. 01 40 15 91 07
12h~15h / 19h~22h30
Fermé dimanche midi
M° Pyramides

Aki Artisan
Boulangier Pâtissier

La boulangerie comme au Japon !

16 rue Sainte Anne
75001 Paris
7:30-20:30 (fermé dim.)

Eclair au thé vert

LA RECETTE DE MITSUO, chef de Hanawa

Mijoté de daurade (Tai no nitsuke)

Parmi les ingrédients que l'on rencontre souvent dans la cuisine japonaise figure assurément le *tôfu*. Il en existe deux sortes, le mou (*kinugoshi*) et le ferme (*momengoshi*), qui se distinguent surtout par leur texture et non par leur goût qui est similaire. Néanmoins, en cuisine, la texture a aussi son importance et vous choisirez le *tôfu* qui correspond à ce que vous aimez en la matière. Le *tôfu* est fabriqué à partir du soja que l'on a préalablement fait trem-

per dans l'eau pendant une douzaine d'heures. Il est ensuite mixé, cuit et filtré. Le *tônyu* ou lait de soja est le liquide recueilli après filtrage tandis que l'*okara* est la pâte qui reste dans le filtre. On met à chauffer le *tônyu* avant d'y ajouter la saumure (*nigari*). Après la cuisson, on place le mélange dans un moule perforé recouvert d'un morceau de tissu. On obtient ainsi le *tôfu* que l'on pourra ensuite utiliser en l'ayant au préalable longuement égoutté.

A moins d'être un puriste, il n'est plus nécessaire aujourd'hui de procéder à toute cette opération pour avoir du *tôfu*. La fabrication artisanale a quasiment disparu. Elle a été remplacée par un processus industriel qui donne, cela dit, de bons résultats. En France, on en trouve dans bon nombre de boutiques de diététique, les épiceries asiatiques et même dans de nombreuses grandes surfaces. N'attendez plus pour vous en procurer.

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)



1 belle daurade

50ml de sauce de soja condensé

50ml de mirin

100ml de saké

Du *tôfu*

Quelques pois gourmands ou du brocoli bouillis

PRÉPARATION

1 - Lever les filets de daurade et verser sur la chair de l'eau bouillante pour éliminer l'odeur de poisson. 2 - Verser dans une casserole la sauce de soja, le mirin et le saké. 3 - Déposer le filet de daurade dans ce mélange. 4 - Pendant la cuisson, couvrir avec un papier d'aluminium. 5 - Quand les filets sont cuits et que leur couleur est bien dorée, ajouter le *tôfu* coupé en morceaux. 6 - Quand les *tôfu* sont chauds, déposer-les avec le filet de daurade dans une assiette. 7 - Pour le dressage, ne pas oublier d'ajouter quelques pois gourmands ou du brocoli pour donner un peu de couleur. Ils auront préalablement été cuits et passés sous l'eau froide pour qu'ils gardent leur éclat vert.

AZABU
FINE CUISINE DU JAPON

Teppan-Yaki

AZABU
FINE CUISINE
DU JAPON

3 RUE ANDRÉ-MAZET
75006 PARIS M^oODÉON

01 46 33 72 05
FERMÉ DIM. MIDI ET LUN.

Restaurant shu
nouveau concept KUSHAGE

8, rue Suger 75006 Paris
Tél. 01 46 34 25 88
De 18h30 à 23h30 (fermé le dimanche)
45- Michel (00)Odéon
www.restaurant-shu.com

Restaurant japonais **Kyobashi**

Sushi, sashimi, tempura, poisson grillé...

Menu midi : 12,50€~16€

117 rue Saint Maur 75011 Paris Fermé le lundi
M^oParmentier/St Maur Tél : 01 53 36 73 34

KADOYA

La cuisine comme au Japon !
(Râmen, Donburi, Riz au curry)

28 rue Ste-Anne 75001 Paris
Tel: 01 49 26 09 82
11h45-23h ouvert tous les jours

FOOD EX

Importateur et distributeur de produits alimentaires japonais

4, Impasse des Carrières
75016 Paris

Tél: 01 46 47 44 39
Fax: 01 46 47 44 74
Site Internet: www.foodex.fr

Découvrez notre rayon de produits sélectionnés!

KITO YUZU SHIBORI
(jus de Yuzu)

Kito est un village situé dans l'I de Shikoku, célèbre pour son « Kito Yuzu ». Ce jus de Yuzu est moins amer mais plus parfumé grâce à un pressurage manuel.

MABOROSHI NO UME
(Umeboshi)

Cet Umeboshi (la prune confite dans le sel) possède un goût moelleux et authentique avec la douceur du miel s'élargit soigneusement en bouche.

Boutique en ligne
www.kioko.fr
Frais de ports gratuits à partir de 25€ d'achat.
*offre valable uniquement pour la France métropolitaine

KIOKO
46, rue des Petits-Champs 75002 Paris
Tél : 01 42 61 33 65 Fax : 01 40 15 91 00
mardi-samedi : 10:00~20:00 dimanche : 11:00~19:00 lundi : fermé

www.satsuki.fr
L'épicerie japonaise en ligne

alimentation
thé et saké
bentos
accessoires
livres et recettes

Epicerie Japonaise
www.kanae-paris.com

15^{ème} arrondissement
Livraison possible en province

Du mardi au dimanche 10h-20h (fermé le lundi)
118 rue Lecourbe 75015 Paris M^oVaugirard
Tél: 01 56 56 77 60 / Fax: 01 42 50 10 40

SAPPORO
Restaurant Japonais

Râmen depuis 1988

SAPPORO 1
276 rue St-Honoré 75001
Tél : 01 40 15 98 66

SAPPORO 2
37 rue Ste-Anne 75001
Tél : 01 42 60 60 98

SAPPORO 3
2bis rue Daunou 75002
Tél : 01 42 61 48 38

TRAITEUR - EPICERIE JAPONAISE
JUJI-YA

Bento à emporter
Livraison possible

Tous les jours de 10h à 22h (dim. jusqu'à 21h)

46 r. Ste Anne 75002 Paris Tél: 01 4286 0222 Fax: 01 4020 0567



KOZUMA Yukiko

A vélo, à Tokyo, on dépasse aussi les autos, mais surtout on en prend plein la vue

VISITE Voir Tokyo et Kyoto autrement

Plusieurs initiatives permettent de découvrir le pays du Soleil-levant de façon originale. Nous en avons sélectionné deux.

Parcourir une ville en compagnie d'un ami qui y vit, n'est-ce pas le meilleur moyen d'y découvrir quelques endroits uniques qu'un guide traditionnel ou un voyage en groupe ne permettra pas de voir ? Malheureusement tout le monde ne dispose pas d'un ami dans chaque cité du monde et souvent on doit se contenter de visiter les lieux en suivant les conseils de tel ou tel auteur ou de suivre la cadence parfois infernale des groupes qui ne font que passer sans prendre le temps de savourer la nouveauté. C'est la rai-

son pour laquelle NATSUME Sachiko a choisi de créer en janvier 2011 sa société baptisée Circola Kyoto. S'adressant à un public francophone, sa petite entreprise a pour vocation de proposer aux touristes de passage la possibilité de visiter l'ancienne capitale impériale comme s'ils étaient guidés par un ou une ami(e). "A l'Université de Kyoto et à l'Institut franco-japonais de Kyoto où j'ai enseigné une dizaine d'années, il m'est souvent arrivé de faire visiter ma ville à des professeurs invités et des conférenciers de passage", raconte-t-elle. Elle a ainsi pu constater le plaisir que ces personnes pouvaient ressentir à être accompagnées par une personne du cru. "J'ai donc voulu proposer une solution à ceux qui n'ont pas la chance de connaître quelqu'un sur

place, d'autant plus que le nombre de touristes français ne cesse d'augmenter. Quelques agences locales proposent des visites en car, mais elles sont en anglais et les Français n'aiment pas en général se déplacer en groupe", ajoute-t-elle. Sûre de son fait, elle a donc développé son idée et offre désormais un service de guide personnalisé

PRATIQUE

CIRCOLA KYOTO 210-4 Owari-cho, Nakagyo-ku, Kyoto, 604-0934 Tél. : 81-(0)90-9692-0809 ou <http://circola.takara-bune.net>.

Pour 4 000 yens, vous avez à votre disposition un guide francophone qui vous fera découvrir de façon personnalisée l'ancienne capitale impériale.

DESTINATION JAPON Agence de voyages spécialisée

**Notre nouvelle brochure 2011 est désormais disponible.
Nos programmes 2011 seront également sur internet :**

www.destinationjapon.fr

- ▶ Billets d'avion
- ▶ Japan Rail Pass
- ▶ Hôtels, ryokan
- ▶ Circuits organisés
- ▶ Circuits sur mesure
- ▶ Excursions
- ▶ Prestations sur place...



Destination Japon - 11 rue Villedo 75001 Paris - Tél. 01 42 96 09 32 - Fax : 01 42 97 57 49 - resa@destinationjapon.fr
www.destinationjapon.fr - www.jr-pass.fr Immatriculation du tourisme IM075100135

pour un coût des plus raisonnables. "En général, il faut compter environ 25 000 yens [215 euros] pour un guide-interpète. Circola Kyoto propose le même service pour 4 000 yens les trois heures", explique-t-elle. En plus, les personnes qui assurent les visites guidées sont très motivées. Elèves ou anciens élèves de NATSUME Sachiko, elles souhaitent mettre en pratique leur maîtrise de la langue française auprès de touristes francophones qui rêvent de voir la ville autrement. Ces guides-amis, comme elle les a baptisés, "vont chercher les invités à la gare de Kyôto et les accompagnent jusqu'à leur hôtel où ils définissent les grandes lignes de leur programme. Nous avons décidé de limiter à trois heures la durée du service, mais le guide-ami est libre de continuer comme le ferait une vraie connaissance en fonction de son emploi du temps". L'idée est aussi de sortir des sentiers battus. NATSUME Sachiko rappelle à juste titre que la plupart des touristes qui se rendent dans sa ville y viennent pour voir notamment un jardin zen. "Classiquement, ils se rendent au Temple Ryôan et au Pavillon d'or qui se trouvent dans le même quartier. Mais la plupart du temps, c'est noir de monde et il est difficile d'en profiter. Je préfère emmener mes 'amis' au Temple Daitoku où il y a également trois tachû [maison de moine] ouvertes au public. Les jardins zen du temple sont très beaux et il y a aussi un autre type de jardin, le koto-in, avec une forêt de bambous. Qui plus est, la pièce réservée à la cérémonie du thé est idéale pour comprendre L'Eloge de l'ombre de TANIZAKI Junichirô [éd. POF]. L'une des maisons de moine a été transformée en restaurant où l'on peut déguster la cuisine végétarienne bouddhique dans un cadre idéal et pour une somme modique. Il y a beaucoup moins de monde qu'au Temple Ryôan et surtout presque pas de touristes étrangers", confie-t-elle. Voilà un autre argument de poids qui ravira sans doute celles et ceux qui veulent rapporter des souvenirs originaux de leur voyage à l'autre bout du monde. Mais rien n'empêche bien sûr de demander au "guide-ami" de faire un tour dans un lieu aussi célèbre que le Pavillon d'or. Il y a fort à parier que la façon dont il vous le présentera sera bien plus intéressante que les habituelles platitudes que les guides traditionnels répètent à longueur



Le Temple Daitoku moins fréquenté, mais tout aussi bien que le fameux Temple Ryôan et son jardin de pierres.

d'année à des touristes fatigués de "faire la ville" au pas de course. Originale, la formule développée par Circola Kyoto devrait faire école. NATSUME Sachiko imagine déjà de lancer le même service à Tokyo. En attendant de pouvoir bénéficier d'un service de "guide-ami" dans la capitale, on peut tout de même se lancer à sa découverte d'une façon originale à laquelle bon nombre de touristes ne pensent pas quand ils se demandent de quelle manière ils pourront s'appropriier l'immense cité. Il s'agit de la bicyclette. A première vue, l'idée peut sembler farfelue, car Tokyo n'est pas une ville où la petite reine semble avoir sa place. Pourtant, on constate que les cyclistes sont plus nombreux et qu'en ces temps où l'on encourage les modes de transport alternatifs, le vélo séduit. C'est la raison pour laquelle KOEZUKA Yukiko a créé, en 2006, une société qui propose aux touristes de visiter une partie de la capitale à bicyclette. "Il est vrai que le réseau ferré de la ville permet aisément de s'y déplacer. On peut même choisir de faire des visites guidées de la ville en autocar et cela peut être agréable. Mais à vélo, on découvre une cité com-

plètement différente. On n'emprunte pas les sentiers battus. On passe par les petites rues qui donnent toute son épaisseur à la capitale. C'est surtout une très bonne façon de voir comment les Tokyoïtes, je veux dire ceux qui y résident vraiment, vivent", explique la patronne de Tokyo Great Cycling Tour (TGCT). Son désir principal est d'apporter au visiteur la possibilité de comprendre que la capitale japonaise ne se résume pas à certains quartiers comme Shibuya ou Shinjuku. Elle concentre donc une partie de ses activités dans la partie orientale de la ville qui connaît actuellement un regain d'activité [voir Zoom Japon n°3 de septembre 2010] avec la construction de la tour Tokyo Sky Tree. "Le Tokyo Bay Ride a pour but de montrer le contraste entre le Tokyo d'avant et les nouveaux quartiers en pleine ébullition. Le Sumo Wrestler's Ride est une invitation à la découverte de la culture locale au travers d'une balade dans les rues d'Ueno, Asakusa et Ryôgoku", ajoute-t-elle, soulignant qu'il s'agit avant tout de la faire en toute décontraction. Un maximum de 14 personnes par groupe enfourchent ainsi les vélos de TGCT, en ayant au préalable été formés au bon usage de la bicyclette dans la capitale. Avec à sa tête un guide expérimenté, la petite troupe s'élance dans les rues et s'arrête lorsque le besoin s'en fait sentir. "Malheureusement, nous ne disposons pas encore de guide en français, mais je sais que bon nombre de francophones parlent très bien anglais. Ils pourront donc suivre les explications, et compte tenu de la taille du groupe, c'est très facile de demander au guide de réexpliquer si on en ressent le besoin", affirme KOEZUKA Yukiko. Depuis sa création, TGCT connaît un succès croissant, car il apporte une vraie valeur ajoutée au touriste. Celui-ci pourra alors dire qu'il a vraiment vu Tokyo.

GABRIEL BERNARD

PRATIQUE

TOKYO GREAT CYCLING TOUR 1-3-2, Shinkawa, Chuo-ku, Tokyo 104-0033 Tél. : +81 (0)3 4590 2995 ou www.tokyocycling.jp. Il faut compter 10 000 yens [87 euros] pour un circuit de six heures (9h-15h). Le prix comprend la location de vélo, l'assurance et le déjeuner sous la forme d'un bento.

www.his-tours.fr

もっと世界を楽しむ
HIS
Love, Peace, TRAVEL

14 rue Gaillon 75002 Paris
M° Pyramides ou Quatre-Septembre
☎ : 01 53 05 34 03 ✉ voyage@his-paris.fr

OFFRE SPÉCIALE DERNIÈRE MINUTE...

SÉJOUR LUXE & ZEN À TOKYO

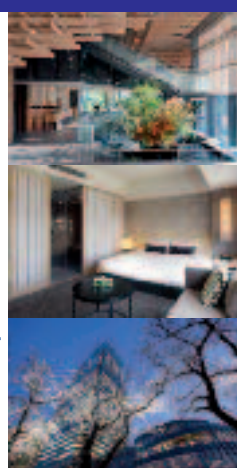
Vols + Hôtel Capitol Tokyu 5*+ transferts

8J/6N à partir de 1575€ !

(Pour un voyage jusqu'au 30/04/2011)

TOUTES VOS ENVIES DE JAPON SONT CHEZ **HIS**
Vols secs, séjours, hôtels & ryokan, Japan Rail Pass, ...

Notre agence de voyages vous accueille du lun. au ven.
de 9h30 à 18h et le sam. de 9h30 à 13h.



Japan Rail Pass

N'oubliez pas votre JR PASS AVANT DE PARTIR !

Site web : www.myu-france.com
E-mail : myu@fr.miki.travel

MIKI TRAVEL AGENCY E.U.R.L.
12 rue Sainte Anne 75001 Paris
Lun - vend. 09h30-17h30 Tel : 01 44 50 31 01

GUIDE Le Japon dans la poche

Pourquoi s'encombrer d'un volumineux guide quand vous pouvez avoir le meilleur sur une grande feuille pliée en trois.

Avant de partir en voyage, en général, on se documente. On se rend chez son libraire préféré et on achète un ou deux guides pour se faire une idée des endroits à visiter et des choses à faire une fois sur place. Compte tenu de leur poids souvent conséquent, on préfère les laisser chez soi et noter sur une feuille de papier les lieux que l'on ira voir. Harry Cheng a imaginé de faire ce travail de défrichage. Il propose ainsi un guide qui ne ressemble à aucun autre guide puisqu'il se présente sur la forme d'un document dépliant à la manière d'une carte touristique sur lequel figure quelques petites cartes, mais surtout 26 listes de lieux, plats, souvenirs ou encore stations thermales qu'un touriste digne de ce nom doit avoir vus, goûtés ou achetés. Intitulé simplement *Been there, Done that* [Je suis allé là-bas, j'ai fait ça], cet objet qui tient facilement dans la poche arrière d'un jean ou dans un sac à main peut être qualifié de guide même s'il n'en est pas un à proprement parlé car il ne fournit aucune information détaillée. Ne cherchez pas l'adresse de tel ou tel musée ou le numéro de téléphone de telle ou telle auberge, car ils n'y figurent pas. Quand on lui demande s'il entend réinventer notre façon de voyager, Harry Cheng, qui a grandi à Kobe, se gratte un peu la tête avec un petit sourire aux lèvres. *"La plupart du temps avant de se rendre dans un pays, on consulte Internet ou un guide touristique dans lequel on trouve de nombreux détails très*

précieux sur une région ou sur une ville. Avec Be There, Be Done, je fournis 26 listes avec trente possibilités à chaque fois. Ainsi, si on cherche quelque chose autour du sake, d'un seul coup d'œil, on découvre trente brasseries et autant de possibilités de goûter ainsi de très bons sake. Dès lors, ce que je propose ressemble à une sorte de pense-bête qui s'avère extrêmement pratique", explique-t-il. En effet, à côté de chaque proposition figurent quatre



petites cases à cocher : *"à faire, fait, encore, j'adore"*. Le voyageur peut ainsi au fil de son périple dans l'archipel marquer les endroits où il est passé, ceux qu'il a aimés ou ceux qu'il voudrait voir ou revoir. *"Je crois que cette approche donne au voyageur un sentiment d'avoir accompli quelque chose. C'est un peu comme une bonne résolution que vous tenez. En ce sens, on peut dire que Been There, Done That est une vraie nouveauté dans le domaine des guides touris-*

tiques", ajoute Harry Cheng qui préfère limiter les informations fournies. *"De toute façon, en un seul clic, vous trouvez les coordonnées de tous les endroits proposés. Pourquoi faire compliqué quand on peut faire simple".* Un large sourire éclaire son visage. Il nous a convaincus et on se demande pourquoi personne n'y avait pensé avant lui.

G. B.

■ RÉFÉRENCE

BEEN THERE, DONE THAT est commercialisé à compter du 1er avril au prix de 1000 yens [8,70 euros]. Pour en savoir plus, vous pouvez consulter le site www.haveyoubeentheredonethat.travel.

LE BON PLAN

Le temps des cerisiers

En dépit des malheurs qui frappent le Japon depuis le 11 mars, cette année encore les cerisiers et leurs fleurs éclatantes seront au rendez-vous et apporteront, espérons-le, à ceux qui les contempleront



un peu de réconfort en ces moments difficiles. *"Sous les fleurs de cerisier grouille et fourmille l'humanité",* rappelait le poète KOBAYASHI Issa dans un de ses plus célèbres haïku. Gageons que ce sera encore le cas longtemps. Commencée depuis la mi-mars dans l'extrême sud de l'archipel, la floraison des cerisiers va se poursuivre cette année jusqu'à la mi-mai pour la partie la plus septentrionale. C'est donc bon à savoir si l'on veut aller admirer (*hanami*) ces arbres dont la beauté éphémère fait oublier temporairement tous les tracas et tous les malheurs. Cela peut être une idée de voyage que de suivre le rythme de la floraison et ainsi découvrir Miyajima, Kanazawa ou encore Hiroshima lorsque les cerisiers ont décidé d'attirer le regard du monde avec leurs plus belles fleurs. Elles sont capables de vous faire tourner la tête. *"Le monde est devenu un cerisier en fleurs",* écrivait un autre grand poète Ryōkan. C'est à tel point vrai qu'il existe même une association qui ne s'occupe que de cela. Sur son site Internet qui n'est malheureusement qu'en japonais, on peut néanmoins en cliquant ici et là découvrir la carte magique des 100 plus beaux lieux japonais qu'elle a recensés, photos à l'appui, où l'on pourra admirer ces magnifiques fleurs et pourquoi pas composer des poèmes.

Association pour les fleurs de cerisier
www.sakuranokai.or.jp

Agence de voyage spécialiste du Japon

Réservation : hôtels, ryokan, shukubo, minshuku...

Découvrez l'hébergement en temple au **Mont Koya** au Fufou In...
Petit déjeuner et dîner inclus, chambre japonaise pour 2 personnes à partir de **27720 yens la nuit (249€)!**

Taux de change 10000 yens=90€ en janvier 2011, susceptible d'être modifié

18 rue des Pyramides 75001 Paris 01.53.45.93.30
info@jtb.fr www.jtb-uni.com

Un voyage différent au Japon ?

Printemps - Été 2011

Séjours de 1 semaine à 1 mois en double chambre à partir de 1400 €

Une équipe au Japon et en France
Mail: contact@autrementlejapon.com
Tel: 01 42 23 20 78

www.autrementlejapon.com

MERSON

OR COTÉ / CHANGE / NUMISMATIQUE

Taux préférentiel sur présentation de ZOOM Japon

	achat	vente
100 yen	0.860€	0.880€
1000 won	0.570€	0.730€
1\$	0.713€	0.723€
1£	1.127€	1.157€
1 franc suisse	0.763€	0.773€
1 yuan	0.097€	0.122€

taux du 28/03/2011

33 rue Vivienne 75002 Paris
lun-vend, 9h-19h / sam. 9h-18h
01 42 36 24 82 M(3) : Bourse

RESTAURANT **Le sushi réinventé**

Dans son nouvel établissement, la jeune **KAKIZAWA Aya** met les légumes à l'honneur.

C'est à Tokyo que l'on mange les meilleurs sushi. Personne n'osera vraiment remettre en cause cette affirmation tant les restaurants de poisson cru sont nombreux et de qualité bien supérieure à ceux que l'on trouve ailleurs dans le monde. Il est donc logique que la capitale japonaise innove dans le domaine comme en témoigne Yasai sushi Potager. Comme son nom peut le laisser supposer, ce nouveau restaurant propose des légumes (*yasai*), mais pas de poisson. Les sushi, que propose KAKIZAWA Aya, chef et propriétaire de ce lieu implanté dans le quartier en vogue de Roppongi Hills, sont uniques en leur genre. Premier établissement du genre, ce restaurant met à sa carte le meilleur des légumes produits dans l'archipel associés au riz le plus fin pour le plus grand plaisir de tous ceux qui souhaitent découvrir de nouvelles saveurs. La patronne n'utilise que des légumes de saison et travaille avec des producteurs locaux pour obtenir le meilleur de leurs récoltes. Outre une présentation pleine de couleurs et de formes qui rappellent



les sushi classiques, les réalisations de la jeune chef méritent qu'on s'y arrête le temps qu'il faut pour les dévorer des yeux avant de les savourer.

ODAIRA NAMIHEI

► S'Y RENDRE

SUSHI POTAGER Roppongi Keyakizaki Dôri, Roppongi Hills, 6-9-1-1F, Roppongi, Minato-ku, Tokyo, Tél. 03-3497-8822 - www.sushi-potager.com
Ouvert : 11h-15h et 17h-23h

EXPOSITION **L'obsession du nucléaire**

A compter du 9 avril et jusqu'au 29 mai, le musée s'intéresse à la façon dont la question nucléaire, en particulier l'atomisation de Hiroshima et Nagasaki, a inspiré les artistes contemporains dans des domaines aussi différents que le manga, la peinture, la photographie ou la sculpture.

MEGURO MUSEUM OF ART

2-4-36 Meguro, Meguro-ku, Tokyo 153-0063,

Tél. : 03-3714-1201, <http://mmat.jp>

CURIOSITÉ **La gare d'Osaka fait peau neuve**

Le 4 mai prochain sera inauguré en grande pompe le nouveau bâtiment de la gare JR d'Osaka. A la différence des gares françaises, celles du Japon sont souvent des petites villes dans la ville. Baptisée Osaka Station City, la nouvelle infrastructure est impressionnante et vaut que l'on s'y arrête un peu pour y jeter un coup d'œil.

OSAKA TERMINAL BLDG

Tél. : 06-6346-1637 - www.osakastationcity.com

comptoir change opera
bureau de change depuis 1953

ACHETEZ VOS YENS EN LIGNE

www.ccopera.com

Frais de port offerts dès 1 000 € d'achat
Livraison sécurisée partout en France
Membre officiel Revolut

VENTES FLASH EN LIGNE SUR
\$-¥ et 50 autres devises

3 agences à Paris

9, rue Scribe - 75009 Paris - Tél. 01 47 42 23 95
12, Bd des Capucines - 75009 Paris - Tél. 01 42 66 24 44
36, av. de l'Opéra - 75002 Paris - Tél. 01 43 12 87 35

Club ZOOM

Offre réservée aux abonnés

Avec le Club ZOOM, participez au tirage au sort et gagnez des livres, des DVD...

Ce mois-ci, le Club ZOOM vous propose de gagner le roman de Henmi Yo, *De l'eau tiède sous un pont rouge*. Une histoire incongrue qui a inspiré Shohei Imamura pour son film du même nom...



Pour participer au tirage au sort, envoyez un mail à club@zoomjapon.info en indiquant votre numéro d'abonné.

BULLETIN D'ABONNEMENT

Abonnez-vous et rejoignez le **Club ZOOM** en retournant ce bulletin à : Editions ILYFUNET, 12 rue de Nancy, 75010 Paris

1 an (10 numéros) **28€** (étranger : 56€)

ZOOM JAPON ne sort ni le 1er août, ni le 1er janvier.

NOM : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

CP : _____ Ville : _____

E-mail : _____

Abonnement à partir du numéro : _____

☐ Je joins mon règlement par chèque à l'ordre des Editions Ilyfunet

☐ Je règle par carte bancaire n° :

Expire fin _____

Cryptogramme _____

ZOOM
JAPON

Cours de japonais

- Cours réguliers : 6 niveaux différents.
- Cours particuliers.
- Formation à distance : www.jeparlejaponais.com
- Cours pour enfants : de 4 à 11 ans.

Stage intensif pour débutants

Du 11 mai au 22 juin 2011
24 heures de cours - mercredi et vendredi de 18h30 à 20h30.
Après ce stage, possibilité de suivre le stage en septembre et ainsi valider le niveau 1. Tarif : 296€ TTC.

Origami Ikebana Ateliers pour enfants
Calligraphie Jeu de go **Sumi-e** Bentô
Cuisine Cours de japonais dessin-manga
Furoshiki Kamishibai Atelier voyage Bibliothèque

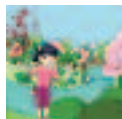
Exposition d'arts asiatiques

Terre et Encre du 5 au 16 avril
Vernissage : ven. 8 avril de 18h à 21h
Présentation du travail collectif de l'atelier Terre et Encre initié par Shu-Chuan Chen. Avec Geneviève Chiniard, Michel Garnier et Geneviève Joly.



Miyako de Tokyo du 18 au 30 avril

Dédicace le samedi 23 avril à 15h
Princesse CamCam expose ses dessins originaux édités dans l'ouvrage Miyako de Tokyo, ou comment découvrir une ville à travers les yeux d'un enfant.



Pour tout le programme, consultez notre site

www.espacejapon.com
infos@espacejapon.com

12 rue de Nancy 75010 Paris
01 47 00 77 47

mar.-ven. : 13h - 19h

sam : 13h - 18h

espace
JAPON

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info

Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France

Ont participé à ce numéro : Odaïra Namihei, Gabriel Bernard, Pierre Ferragut, Eric Rechsteiner, Androniki Christodoulou, Alissa Descotes-Toyosaki, Ritsuko Koga, Aurélie Boissière, Elodie Brisson, Yoshié Takano, Takako Taniguchi, Miwa Takano, Makoto Sato, Hirofumi Chonan, Kanda Graphisme (maquette).

Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi, Rié Tanaka.

Responsable de la publication : Dan Béraud



ジャパンエキスポ Japan Expo

12^e IMPACT

LE FESTIVAL DES LOISIRS JAPONAIS

DU 30 JUIN AU 3 JUILLET 2011
PARC DES EXPOSITIONS DE PARIS-NORD VILLEPINTE

www.japan-expo.com

MANGA • ANIME • MODE • MUSIQUE • CINÉMA • JEUX VIDÉO • CULTURE POPULAIRE • ARTS MARTIAUX • TRADITIONS

ACCÈS ▶ RER B - Station Parc des Expositions • Autoroute A1, A3 ou A104 (Sortie 2) - Parc des Expositions (Accès Visiteurs)

HORAIRES D'OUVERTURE ▶ 11h - 19h (tous les jours) **TARIFS** ▶ Jeudi : 9€ • Vendredi : 12€ • Samedi : 15€ • Dimanche : 12€ • Forfait 3 jours : 31€ • Forfait 4 Jours : 35€

RÉSEAU FNAC : FNAC, Carrefour, Géant, Le Bon Marché, Système U - 0 892 684 694 (0,34€/min) - www.fnac.com • Location Belgique : FNAC - 0 900 00 600 (0,45€/min) - www.fnac.be

RÉSEAU TICKETNET : Auchan, Cora, Cultura, E.Leclerc, Virgin Megastore - 0 892 390 100 (0,34€ TTC/min) - www.ticketnet.fr

